

BAB X

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT)
Struktur organisasi	: Garis dan Staf
Lokasi pabrik	: Wonoayu, Sidoarjo, Jawa Timur.
Hasil produksi	: Mie instant dan Mie kering
Sistem operasi	: Kontinyu
Waktu operasi	: 24 jam/hari; 360 hari/tahun
Kapasitas produksi	: 230.251 bungkus mie instant/hari @70gr 228.140 bungkus mie kering/hari @130gr
Harga	: Mie instant Rp. 1.381,22 Mie kering Rp. 1.508,56
Kebutuhan bahan baku	: 45.000 kg terigu/hari
Utilitas: - Air	: 21,5328 m ³ /hari
- Listrik	: 7.167,5 kWh/hari
- Bahan bakar (solar)	: 9.811,82 liter/bulan
Modal tetap	: Rp. 17.671.339.500,00
Modal kerja	: Rp. 16.138.300.689,59
Investasi total	: Rp. 33.809.640.189,59
Biaya produksi total	: Rp. 223.914.123.340,27

Hasil penjualan produk (SC)	: Rp. 239.588.111.974,09
Laba kotor / tahun	: Rp. 15.673.988.633,82
Laba bersih / tahun	: Rp. 10.989.292.043,67
Titik Impas (BEP)	: 41,07%

Laju Pengembalian Modal (ROR)

- Sebelum pajak: 46,36%
- Sesudah pajak: 32,50%

Waktu Pengembalian Modal (POT)

- Sebelum pajak: 2 tahun 1 bulan
- Sesudah pajak: 2 tahun 11 bulan

Sehingga Pabrik mie instant dan mie kering yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1992. Manajemen Produksi dan Perencanaan Sistem Produksi Edisi Keempat. Yogyakarta: BPFE
- Amrine, H.T., J.A. Ritchey, O.S. Halley, Sedyana. 1982. Manajemen dan Organisasi Produksi Edisi Keempat. Jakarta: Erlangga
- Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1995. Introduction to Chemical Engineering. Singapore: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Askin R.G. dan J.W. Goldberg. 2002. Design and Analysis of Learn Production System . New York: John Willey and Sons, Inc.
- Astawan, M. 2001. Membuat Mie dan Bihun. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Assauri, S. 1980. Menegement Produksi. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982 Food Science. New York: John Willey and Sons, inc
- Cummins. 2011. Cummins series: specification sheet. <http://www.affordablegenerator.com/v/pdf/cumminspdf400KW.pdf> (Maret 2011)
- Datacon. 2010. Pertumbuhan industri mie instant. <http://www.datacon.co.id/MieInstan1-2009.html> (Agustus 2010)
- Fennema, O.R. 1976. Principle of Food Science. New York: Marcel Dekker Inc.
- Fardiaz, S., Ratih D., dan Slamet Bo. 1987. *Risalah Seminar; Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor
- Haryadi, 1990. *Pengemulsi, Pemantap Emulsi dan Pengental dalam Bahan Tambahan Pangan. Food Addictive*. Tranggono Eds. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi: UGM

- Heshan Machinery Co., Ltd. 1988. Dried Noodle Machines. *Heishan Machinery Catalogue*
- Heshan Machinery Co., Ltd. 1988. Instant Noodle Machines. *Heishan Machinery Catalogue*
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*, Vol 2. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of cereal* 3rd ed. Sydney: Pergamon Press.
- Kim, S.K., 1996. *Instant Noodles*. In Pasta and Noodle Technology (Edited by Kruger, J.E., R.B. Matsuo dan J.W. Dick). USA: American Association of Cereal Chemist, Inc
- Krueger, J. F. dan Robert B. M. 1998. Pasta and Noodle Technology. USA: American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Maga, J.A., 1995. Food Additives Technology. New York: Marcel Dekker.
- Manullang. M. 1980. Pengantar Ekonomi Perusahaan, Medan: Ghalia Indonesia.
- Matz, S. A. 1970. Cereal Technology. USA, Connecticut: The AVI Publishing, co Inc.
- Marriot, N.G. 1994. *Principles of Food Sanitation* 4th ed. Maryland: Aspen Publishers.
- Merck Index. 1994. *An Encyclopedia of Chemical and Kepemimpinan*, edisi pertama. Yogyakarta: BPFS.
- Miskelly, D.M. 1996. The Use of Alkali For Noodle Processing in Pasta and Noodle Tech. USA: American Association of Cereal Chemist.
- Perry, J.H. 1950. *Chemical Engineers Handbook*, 2nd ed. Tokyo: McGraw-Hill Company.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant design and economic for chemical engineers*, 4th ed. New York: McGraw Hill Book Company, inc.

- Pomeranz, Y. dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*, Surabaya: Guna Widya.
- Reksohadiprodjo, S., dan I. Gitosudarmo. 1986. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE
- Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia
- Sunoko. 2007. Efisiensi dalam Produksi Mie Instant. *Food Review II* (8): 34-39
- Severns, W.H., E.H. Degler, dan J.C. Miles. 1954. *Steam, Air, and Gas Power 5th ed.* New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Singh, R.P. dan Heldman, D.R. 1984. *Introduction To Food Engineering*. San Diego: Academic Press, inc.
- Soeharto, I. 2002. *Studi Kelayakan Proyek Industri*. Jakarta: Erlangga.
- Ulrich, G.D. 1984. *A Guide to Engineering Process Design and Economics*. New York: John Wiley and Sons, inc.
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.