

BAB X

KESIMPULAN

Perusahaan roti sisir dengan kapasitas 100 kg terigu/hari direncanakan sebagai berikut :

- a. Lokasi Perusahaan : Jalan Benteng Pancasila,
Kotamadya Mojokerto, Jawa Timur
- b. Bentuk Badan Usaha : Perusahaan Perseorangan
- c. Struktur Organisasi : Garis (Lini)
- d. Jenis Tata Letak Pabrik : *Product Layout*
- e. Jumlah Tenaga Kerja : 26 orang
- f. Hasil Produksi Roti Sisir
 - Roti Sisir Biasa : 285.600 kemasan/tahun
 - Roti Sisir *Roombutter* : 187.200 kemasan/tahun
- g. Harga Jual Produk
 - Roti Sisir Biasa (*fine*) : Rp 9.000/kemasan
 - Roti Sisir Biasa (*broken*) : Rp 8.500/kemasan
 - Roti Sisir *Roombutter* : Rp 13.500/kemasan
- h. Laju Pengembalian Modal (ROR)
 - Sebelum Pajak : 27,37%
 - Setelah Pajak : 18,89%Keduanya lebih besar dari nilai MARR (13,25%).
- i. Waktu Pengembalian Modal (POP)
 - Sebelum Pajak : 2,88 tahun
(2 tahun 10 bulan 6 hari)
 - Setelah Pajak : 3,81 tahun
(3 tahun 9 bulan 8 hari)
- j. Titik Impas (BEP) : 44,30%

Dengan demikian, pendirian perusahaan roti sisir dengan kapasitas 100 kg terigu/hari layak secara teknis dan ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung : Tarsito.
- Alekawa. 2010. *Pencapaian Ruangan*. Available at : <http://www.scribd.com/doc/25223570/pencapaian-ruangan>. [2 Juli 2011]
- Anonimous. 2011a. *Fermipan Instant Yeast*. Available at : <http://www.lsaf.com/products/bakers-yeast-products/dry-yeast/fermipan%C2%AE-instant-yeast-red-label>. [14 Juli 2011]
- Anonimous. 2011b. *Sering Mampet, PDAM Minta Naik 37%*. Available at : http://www.suara-giri.com/2011_05_01_archive.html. [20 November 2011]
- Astawan, M. 2005. *Susu Bubuk vs Susu UHT*. Available at : <http://www.mail-archieve.com>. [2 Juni 2011]
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standari Nasional Indonesia Tepung Gula*. Available at : <http://pustan.bpkimi.kemenperin.go.id/files/SNI%2001-3821-1995.pdf>. [2 Maret 2012]
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Mutu Mentega*. Available at : http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/4321/Lampiran_2009eda-7.pdf?sequence=11. [2 Maret 2012]
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. *Standar Nasional Indonesia Garam Beryodium*. Available at : <http://www.pom.go.id/garam/yodium.pdf>. [2 Maret 2012]
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Nasional Indonesia Gula Kristal Putih*. Available at : http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/3538/ [2 Maret 2012]
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Nasional Indonesia Telur Ayam*. Available at : http://websisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4363/ [2 Maret 2012]

- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Mutu Terigu*. Available at : [http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/41535/Bab %203%202008asu2.pdf?sequence=5](http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/41535/Bab%203%202008asu2.pdf?sequence=5). [2 Maret 2012]
- Charley, H. 1982. *Food Science*, 2nd ed. Canada : John Willey and Sons, Inc.
- Cornel. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta : CV Akademika Presindo.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2002. *Penyusunan Standar Nasional Indonesia (SNI) Margarin*. Available at : www.google.com. [3 Maret 2011]
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : Penerbit Bharata.
- Elin. 2010. *Tata Letak Pabrik*. Available at : <http://blog-punyaelin.blogspot.com/2010/05/tata-letak-pabrik.html>. [10 Februari 2011]
- Gandamana, P. dan Ceppy A. 2009. *Soft'r Intens Modular Improver for Soft Breads and Rolls*. Jakarta : PT. Media Komunikasi Bumimakmur Indonesia.
- Gisslen, W. 1985. *Professional Baking*. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Gisslen, W. 1994. *Professional Baking* 2nd ed. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London : Heinneman.
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London : Heinneman.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Kusumadewi, V. 2007. Perencanaan Produksi *Sponge Cake* dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu per Hari, *Tugas Perencanaan Unit*

- Pengolahan Pangan*. Surabaya : Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lange, M. & Bogasari Baking Center. 2006. *Roti : Teori dan Resep Internasional*. Jakarta : PT Gaya Favorit Press.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Mulyadi, J. 2010. *Trend Konsumsi Roti Sebagai Makanan Pokok Masyarakat Indonesia* Retrieved. Available at : <http://www.bataviase.co.id/node/196255>. [3 Desember 2010]
- Nursiam, I. 2011. *Uji Kualitas Telur*. Available at : <http://intannursiam.wordpress.com/2011/02/26/uji-kualitas-telur/> [12 Januari 2012]
- Ong, F. 2012. Perencanaan Pabrik Pengolahan *Crackers* Garut dengan Kapasitas Produksi 3.900 kg per Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Perry, R.H. dan D.W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineer's Handbook* 3rd ed. New York : McGraw Hill Company.
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics For Chemical Engineer*, 3rd ed. New York : McGraw Hill, Inc.
- Perusahaan Listrik Nasional (PLN). 2010. *Golongan Tarif (TTL 2010)*. PT. PLN. Available at : <http://www.pln.co.id/?p=2346>. [20 November 2011]
- Perusahaan Listrik Nasional (PLN). 2012. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. Available at : <http://pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2>. [12 April 2012]
- Pomeranz, Y., 1991. *Functional Properties Of Food Component* 2nd ed. California : Academic Press, Inc.
- Purnawijayanti, H.A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta : Penerbit Kanisius.

- Purwadaria, S., dkk. 2004. *Variasi Roti Lezat dan Cantik*. Jakarta : PT Media Boga Utama.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya : Airlangga University Press.
- Ranupandojo, H. 1980. *Manajemen Personalia*. Yogyakarta : Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Reksohadiprodjo, S. dan Gitosudarmo. 1992. *Manajemen Produksi, edisi 4*. Yogyakarta : Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Rien. 2009. *Kenalan ama Margarin Yuukk*. <http://www.rienblog.com>. [6 Desember 2009]
- Santoni, J.K. 2010. Menghasilkan Roti Lebih Berkualitas. *Food Review*: 58-60.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta : Ghalia Indonesia.
- Severn, W.H., H.E. Defler, dan J.C. Miles. 1954. *Steam, Air, and Gas Power* 5th ed. New York : John Wiley and Sons, Inc.
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. New York : Academic Press, Inc.
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. London : Academic Press, Inc.
- Sondang. 2003. *Manajemen Produksi*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Suhardi. 1991. *Petunjuk Laboratorium Analisa Air dan Penanganan Limbah*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.

- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta : Liberty.
- Susanto, H.T. dan N. Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar : CV Family.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1997. *Pengantar Bisnis Modern*, edisi ketiga. Yogyakarta : Liberty.
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional
- WHO. 1993. *Water Sanitation Health*. Available at : http://www.who.int/water_sanitation_health/dwq/gdwq2v1/en/. [15 Januari 2011]
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta : Penerbit Guna Widya.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*, edisi ketiga, cetakan ketiga. Surabaya : Penerbit Guna Widya.
- Wijanarti, W. 2007. *Beda Karyawan Tetap dengan Karyawan Kontrak*. Portal HR. Available at : <http://www.portalhr.com/konsultasi/beda-karyawan-tetap-dengan-karyawan-kontrak/>. [18 September 2011]
- Yudhoyono, S.B. 2007. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2007 Tentang Pengalokasian Sebagian Pendapatan Badan Usaha Untuk Peningkatan Kemampuan Perekayasaan Inovasi, dan Divusi Teknologi*. Jakarta : Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. Available at : <http://www.bphn.go.id/pusdokinfo/index.php?action=reg&page=6&cat=regPeraturanPusat&cid=2008032913412054>. [20 Oktober 2011]