

## **BAB VIII**

### **KESIMPULAN**

Perencanaan unit pengolahan pangan bakpao “Pao” berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi layak untuk didirikan. Berdasarkan analisa ekonomi usaha layak didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

|                                       |                                                 |
|---------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Bentuk usaha                          | : <i>Home Industry</i>                          |
| Lokasi                                | : Jl. Brigjend Katamso no.3, Waru,<br>Sidoarjo. |
| Waktu operasi                         | : 24 hari/bulan selama 8jam/hari                |
| Kapasitas produksi                    | : 10 kg/hari                                    |
| Jumlah tenaga kerja                   | : 3                                             |
| <i>Total Capital Investment (TCI)</i> | : Rp. 35.334.404                                |
| <i>Total Production Cost (TPC)</i>    | : Rp. 388.338.543                               |
| Harga Pokok Produksi (HPP)            | : Rp. 2.593                                     |
| MARR                                  | : 12,51%                                        |
| <i>Rate of Return (ROR)</i>           | :                                               |
| Sebelum pajak                         | : 532,73%                                       |
| Setelah pajak                         | : 506,09%                                       |
| <i>Pay Out Time (POT)</i>             | :                                               |
| Sebelum pajak                         | : 2,24 bulan                                    |
| Setelah pajak                         | : 2,36 bulan                                    |
| Harga Jual Produk                     | : Rp. 5.500                                     |
| Laba bersih/Tahun                     | : Rp. 178.825.585                               |
| <i>Break Even Point (BEP)</i>         | : 52,81%                                        |

## DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Astro. 2018. *Planetary Mixer Astro B20*. <https://astromesin.com/product/mesin-planetary-mixer-astro-20-liter/> (19 Oktober 2018)
- Balai Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar (Balittri). 2012. *Mengenal 4 Macam Teh*. <http://balittri.litbang.pertanian.go.id/index.php/berita/info-teknologi/159-mengenal-4-macam-jenis-teh>.
- Bank Central Asia. 2018. *Suku Bunga*. [www.bca.co.id/id/kurssukubunga/suku-bunga/suku-bunga\\_landing.jsp](http://www.bca.co.id/id/kurssukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp) (11 Desember 2018).
- Blibli. 2018. *Dragon Alat Pel Lantai - Green Grey*. <https://www.blibli.com/p/dragon-alat-pel-lantai-green-grey/pc--MTA-0857745?ds=TOL-27287-00038-00001&list=Search%20Results%20Page> (19 Oktober 2018)
- Bukalapak. 2018. *Baskom Stainless Steel Murah Meriah 30 cm*. [https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/912vln-jual-baskom-stainless-steel-murah-meriah-30cm?from=list-product&product\\_owner=normal\\_seller](https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/912vln-jual-baskom-stainless-steel-murah-meriah-30cm?from=list-product&product_owner=normal_seller) (19 Oktober 2018)
- Bukalapak. 2018. *Meja Stainless Steel 3 Rak Serbaguna Merk Metalco*. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/peralatan-masak-lainnya/c98qde-jual-meja-stainless-steel-3-rak-serbaguna-merk-metalco> (19 Oktober 2018)
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Departemen Kesehatan RI. 2010. *Pedoman Pelaksanaan Higiene Sanitasi Depot Air Minum*. Jakarta: Dirjen P2PL Kemenkes RI.
- Depkes. 2005. *Piranti Lunak NutriClin versi 2.0 edisi kedua, Subdit Gizi Klinis*. Jakarta: Departemen Kesehatan Indonesia.
- Eniza, S. 2004. *Dasar Pengolahan Susu Dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatera Utara Press. Hal: 2-7.

- Handoko , T. H. 2003. *Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Inkuiri. 2018. *Proofer 15 Tray (Pengembang Adonan Roti & Donat)*.  
<https://inkuiri.com/site/bukalapak.com/industrial/lain-lain/wins-proofer-15-tray-pengembang-adonan-roti-donat.c5fb799f0336fb0e3d4f2f335a5a0aced8ca84ef.id> (19 Oktober 2018)
- Jualelektronik. 2018. *Rinnai RI522AT- Kompor Gas 2 Tungku (Timer)*.  
<https://jualelektronik.com/product/rinnai-kompor-gas-2-tungku-ri-522attimer/> (19 Oktober 2018)
- Letricia B.R. 1999. *Akuntansi Biaya: dengan Menggunakan Pendekatan Manajemen Biaya Edisi keenam*. Jakarta: Airlangga.
- McKay D.L., Oliver C.Y., Edward S. and Jeffrey B.B. 2010. *Hibiscus Sabdariffa L. Tea (Tisane) Lower Blood Pressure in Prehypertensive and Mildly Hypertensive Adult. The Journal of Nutrition*. 140(2): 298-303. <https://doi.org/10.3945/jn.109.115097>.
- Netty K. 2010. Pengaruh Bahan Aditif CMC (Carboxyl Methyl Cellulose) Terhadap Beberapa Parameter Pada Larutan Sukrosa. *Jurnal Teknologi Vol I*. (78-84).
- Nurminah, M. 2002. Penelitian Sifat Berbagai Bahan Kemasan Plastik dan Kertas serta Pengaruhnya terhadap Bahan yang Dikemas. *Skripsi S-1 Fakultas Pertanian, Jurusan Teknologi Pangan, Universitas Sumatera Utara*, <http://library.usu.ac.id/download/fp/fpmimi.pdf> (diakses tanggal 23 Februari 2018).
- Peter, M.S. and K.D. Timmer haus. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Sacharow, W. and R. C. Griffin. 1970. *Food Packaging*. Conecticut: Avi Publishing Co.
- Slamet, J. S. 2004. *Kesehatan Lingkungan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 2005. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: Liberty.

- Suriawiria, U. 1996. *Mikrobiologi Air dan Dasar-dasar Pengolahan Buangan Secara Biologis*. Bandung. Penerbit Alumni. Hal: 100-27.
- Tokopedia. 2018. *Regulator Kompor Gas Kick On + Selang 1,8 meter*. <https://www.tokopedia.com/dcloudstore/regulator-kompor-gas-kick-on-selang-18-meter> (19 Oktober 2018)
- Tokopedia. 2018. *Timbangan Digital Portable, Timbangan duduk Digital*. <https://www.tokopedia.com/dunia-timbangan/timbangan-digital-portable-timbangan-duduk-digital> (19 Oktober 2018)
- Widodo, W. 2002. *Bioteknologi Fermentasi Susu*. Pusat Pengembangan Bioteknologi. Malang: Universitas Muhammadiyah Malang.
- Winarno, F. G. dan L. Kristiono. 2016. *Green Tea & White Tea*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.