

BAB XI

KESIMPULAN

Berdasarkan teori, analisa, dan perhitungan yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan tentang perusahaan sebagai berikut:

Jenis Perusahaan	: Jalan Veteran, Kabupaten Bojonegoro
Luas Perusahaan	: 448,5 m ²
Luas Bangunan	: 227,2 m ²
Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Garis (Lini)
<i>Plant Layout</i>	: <i>Product Layout</i>
Kapasitas Produksi	: 200kg tepung terigu/hari
Bahan Baku	: Tepung terigu, tepung tapioka, air, ammonium bikarbonat, garam, minyak dan <i>emulsifier</i> .
Bahan Pembantu	: Gula, susu bubuk, mentega putih, <i>flavouring agent</i> dan pewarna.
Bahan Pengemas	: Plastik multilayer (15x6x4 cm), karton <i>box</i> (41x31x13 cm)
Berat <i>Netto</i>	: 330,63 gram
Jumlah Pegawai	: 26 orang
Waktu Operasi	: 9 jam/hari, 22 hari/bulan
Utilitas	: - Air PDAM : 679,7522 L/hari - Listrik : 131,4047 kWh/hari - Solar : 169,4370 Liter/bulan - LPG : 3 tabung (50kg)/hari - Air minum : 2 galon/hari
Modal Tetap	
(<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	: Rp 3.447.164.044,00

Modal Kerja

(*Working Capital Investment/WCI*) : Rp. 407.511.536,00

Modal Industri Total

(*Total Capital Investment/TCI*) : Rp. 3.854.675.580,00

Biaya Pembuatan

(*Manufacturing Cost/MC*) : Rp. 5.895.422.497,00

Biaya Pengeluaran Umum

(*General Expenses/GE*) : Rp. 889.730.887,00

Biaya Produksi Total

(*Total Production Cost/TPC*) : Rp. 6.774.671.019,00

Laju Pengembalian Modal (*Rate of Return*)

Sebelum Pajak : 28,41%

Setelah Pajak : 19,89%

Waktu Pengembalian Modal (*Pay-Out Time/POT*)

Sebelum Pajak : 3 tahun 7 hari

Setelah Pajak : 3 tahun 4 bulan 27 hari

Nilai BEP (*Break Even Point*) : 46,70%

Dari data tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pabrik pengolahan wafer krim dengan kapasitas 200 kg tepung terigu/hari ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrindo Maju Lestari. 2012. *Pompa Air*.
<http://www.aml.co.id/product/?tipe=4>. (12 Juli 2012)
- Alibaba. 2012. *Mesin dan Peralatan*.
http://www.alibaba.com/Machineray_p43 (12 Juli 2012)
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2010. *Data Statistik Ekspor Wafer di Indonesia pada Periode 2009-2010*.
- Bank Mandiri. 2012. *Suku Bunga Deposito Mandiri Rupiah*. Bank Mandiri, http://www.bankmandiri.co.id/resource/suku_bunga.asp. (21 November 2012)
- Bogasari. 2012. *Spesifikasi Tepung Terigu*.
<http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=kuncibiru>
 (21 November 2012)
- Brown, W. E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Budijaya. 2011. *Diagram Alir Proses Pembuatan Wafer Krim di PT. Budi Jaya*. Sidoarjo: PT. Budi Jaya.
- Charley. 1982. *Food Science* 2nd edition. New York: John Wiley and Sons.
- Conewafer. 2012. *Wafer*. <http://www.conewafer.com/bakingprocess.php>. (5 Juli 2012)
- Creative Component and Concept. 2012. *Pipa Baja dan Kran*.
<http://www.creativecomponent.com/pipabajadankran> (12 Juli 2012)

- Dalimunthe, R.F. 2012. *Keterikatan antar Penelitian Manajemen dengan Pendidikan dan Pengembangan Ilmu Manajemen*. Fakultas Ekonomi, Universitas Sumatera Utara. <http://72.14.235.104/search?q=cache:SbZW0AfDeyoJ:library.usu.ac.id/modules.php%3Fop%3D,odlad%26name%3DDownloads%26file%3Dindex%26req%3Dgetit%26lid%3D422+struktur+organisasi+garis+staf+fungsi&hl=id&ct=clnk&cd=37&gl=id>. (21 November 2012).
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta: UI Press.
- Dermawan, H. 2008. *Analisis Brand Equity Beberapa Merk Wafer*. Jakarta: UI Press.
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gibson, J. L., J. M. Ivancevich, dan J. H., Donnelly. 1992. *Organisasi: Perilaku, Struktur, Proses*. Edisi 2. Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen, Edisi 2*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Gajah Mada.
- Hardjito, D. 2001. *Teori Organisasi dan Teknik Pengorganisasian*. Jakarta: Rajawali.
- Hasibuan, M, S.P. 2003. *Manajemen Dasar, Pengertian dan Masalah*. Jakarta: PT. Gunung Agung.
- Higgins, L. R. dan R. K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering HandBook 6th Ed*. New York: McGrawHill Companies, Inc.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hrcentro. 2012. *Upah Minimum Regional*. http://www.hrcentro.com/umr/all/-kanupaten_bojonegoro/all. (18 September 2012)

- Kehua. 2002. *Equipment for Industry*.
[http://www.Kehuaequipment.com/equipment/equipment/for/industry/November 2012 \(21 November 2012\)](http://www.Kehuaequipment.com/equipment/equipment/for/industry/November%202012%20(21%20November%202012).).
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Krisnawati, E, dkk. 2004. *Aspek Hukum Dalam Ekonomi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala.
- Kusumadewi, V. 2007. Perencanaan Produksi Sponge Cake dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu/Hari. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan. Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Lawson. 1995. *Mesin Wafer Cream*.
[http://www.sugitama.co.id/wafer stick line.htm](http://www.sugitama.co.id/wafer_stick_line.htm) (21 November 2012).
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maga, J. A. dan T. U. Anthony. 1995. *Food Additive Toxicology*. Merrell Dekker Inc. New York
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Co.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor.
- PLN. 2012. *Tarif Dasar Listrik (TDL) 2012* Bojonegoro: PT. PLN Distribusi Jawa Timur.

- Panasonic, ltd. 2012. *Daftar Harga AC*.
<http://Panasonic.wordpress.com/spo/air-conditioner-ac/>. (21 November 2012).
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Pertamina. 2012. *Perkembangan Harga LPG*. Jakarta:PT. Pertamina.
http://www.pertamina.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3969&Itemid=1218. (21 November 2012)
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd Ed*. New York:Academic Press, Inc.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Wesport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Potter, N. N. 1986. *Food Science*. 4th ed. Wesport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- R&D Engineers Team. 1991. *Recipes : Cream For Wafer Biscuit*. Hyderabad:R&DEngineersCompany.<http://www.rndwafers.com/recipes1.html>. (21 November 2012).
- Schroeder, R. G. 1997. *Manajemen Operasi Pengambilan Keputusan Dalam Suatu Fungsi Operasi, Jilid Kedua Edisi Ketiga*. Jakarta:Erlangga.
- Setiadi, A. 2009. *Cermati Bahan-bahan Kue*.
<http://www.kulinologi.biz/index1.php?view&id=70> (30 September 2012).
- Simanjutak, R.G. 2008. *Hukum Perusahaan Cara Mendirikan CV*. Klinik Hukumonline.http://www.hukumonline.com/klinik_detail.asp?id=3530. (21 November 2012).

- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta:PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Somerfield Intrade. 2012. *Pemanas Air*. <http://pt-somerfield-intrade.tradenot.net/> (12 Juli 2012)
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Westport: The AVI Publishing, Inc.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis: Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberty.
- Surabaya Indonetwork. 2012. *Pallet Kayu, Timbangan Kapasitas Besar dan Container*. <http://surabaya.indonetwork.co.id/peralatanindustri/> (12 Juli 2012)
- Susanto, T. dan N. Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Jakarta: Penerbitan Fakultas Ekonomi (BPFE).
- Toko Mesin. 2006. *Factors and tools for Wafer Sheet Engineering*. <http://www3.interscience.wiley.com/journal/18573337/abstract?CARTY=1&SRETRY=0> (12 Juli 2012)
- Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 3: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Wignjoesobroto, Sritomo. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Edisi Kedua. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.