

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, perusahaan *dark chocolate* yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT) tertutup
Struktur Organisasi	: Organisasi tipe garis
Lokasi	: Kawasan Industri Margomulyo, Surabaya, Jawa Timur

Lama operasi	: 24 jam
Kapasitas produksi	: 1.000 kg pasta cokelat/hari
Jumlah tenaga kerja	: 67 orang
MARR	: 8,70%

Jika harga jual produk/kemasan Rp 3.000,00:

Total Modal Industri (TCI)	: Rp 19.818.516.320,15
Modal Tetap (FCI)	: Rp 10.076.374.820,15
Modal Kerja (WCI)	: Rp 9.742.141.500,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 37.313.774.415,73
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 33.995.534.718,31
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 3.358.239.697,42
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: sebelum pajak = 29,48% sesudah pajak = 22,11%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: sebelum pajak = 3 tahun 1 bulan 16 hari sesudah pajak = 4 tahun 23 hari
Harga jual produk/karton	: Rp 1.350.000,00

Total penjualan/tahun	: Rp 43.156.800.000,00
Titik impas (BEP)	: 38,32%
Jika harga jual produk/kemasan Rp 4.000,00:	
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 22.276.056.320,15
Modal Tetap (FCI)	: Rp 10.076.374.820,15
Modal Kerja (WCI)	: Rp 12.199.681.500,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 37.427.199.338,80
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 34.058.751.398,31
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 3.368.447.940,49
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: sebelum pajak = 90,80% sesudah pajak = 67,72%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	: sebelum pajak = 1 tahun 29 hari sesudah pajak = 1 tahun 5 bulan 5 hari
Harga jual produk/karton	: Rp 1.800.000,00
Total penjualan/tahun	: Rp 57.542.400.000,00
Titik impas (BEP)	: 15,66%

DAFTAR PUSTAKA

- Aqimuddin E.A. dan M.A. Kusmagi. 2010. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses
- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Afoakawa E.O. 2010. *Chocolate Science And Technology*. United Kigdom: A John Wiley&Sons, Ltd, Publication.
- Afoakwa, E.O., A. Paterson, M. Fowler dan J. Vieira. 2008. Characterization of Melting Properties in Dark Chocolate from Varying Particle Size Distribution and Composition using Differential Scanning Calorimetry. *Food Research International*, Vol 41, 751-757
- Alekawa. 2010. *Pencahayaan Ruangan*.
<http://www.scribd.com/doc/25223570/Pencahayaan-Ruangan> (29 Maret 2012)
- Alibaba. 2012. *100 kW Silent Generator*.
http://shunhengxin.en.alibaba.com/product/317992989-50350627/100kw_silent_generator.html (15 Maret 2012)
- Almatsier dan Sunita. 2005. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Badan Standarisasi Nasional. 2011. *Konsumsi coklat rendah hambat industri kakao*.
http://www.bsn.go.id/news_detail.php?news_id=3276 (26 Januari 2012)
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *Kakao Massa*.
sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/10240 (1 Februari 2012)
- Belitz, H.D dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry*. New York: Springer
- Buckle, K.A, R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia.
- BUMN. 2012. *Indonesia Produsen Kakao Ketiga*.
<http://www.bumn.go.id/ptpn12/publikasi/indonesia-produsen-kakao-ketiga-dunia/> (26 Januari 2012)

- CODEX. 2003. *CODEX Standard for Chocolate and Chocolate Product*.
http://www.codexalimentarius.net/download/standards/67/CXS_087_e.pdf (26 Januari 2012)
- Handoko, T. H. 1997. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi, edisi pertama*. Yogyakarta: BPFE.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 1984. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Higgins, L.R. dan R.K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook*, (6rd ed). New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*. New York: Wilsey Inter Science Publications
- Karl E.C, dan R.C. Fair. 2001. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Makro*. Jakarta: Prenhallindo
- Okezone, 2011. *Produksi Kakao 2012 Ditarget Tembus 900 Ribu Ton*.
<http://jakarta.okezone.com/read/2011/11/15/452/529856/produksi-kakao-2012-ditarget-tembus-900-ribu-ton> (26 Januari 2012)
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada Di Indonesia - PT Tertutup, Terbuka, Domestik, Asing, Perseorangan dan Publik*.
http://organisasi.org/jenis_macam_perseroan_terbatas_pt_yang_ada_di_indonesia_pt_tertutup_terbuka_domestik_asing_perseorangan_dan_publik (29 Maret 2012)
- Manullang, M. 1983. *Organisasi dan Manajemen*. Yogyakarta: Liberty.
- Perry, R.H. and D.W. Green. 1997. *Perry Chemical Engineers' Handbook 7th ed*. New York: McGraw-Hill Company, Inc.
- PT. Ciptatech Internasional. 2010a. *Mesin Pencetak Kode Produksi dan Tanggal Kadaluwarsa*.http://indonetwork.co.id/wiramas_machinery/1884252/Mesin-Pencetak-Kode-Produksi-Tanggal-Kadaluwarsa.htm (15 Maret 2012)
- PT. Ciptatech Internasional. 2010b. *Carton Sealer*.http://indonetwork.co.id/wiramas_machinery/1884252/carton-sealer-kardus-sealer-kotak-sealer-penutup-kardus.htm (15 Maret 2012)

- PT. Denko Wahana Sakti. 2010. *Hand Pallet*. http://indonetwork.net/denko_wahana_sakti/1344265/hand-pallet.htm (15 Maret 2012)
- PT Digi Indonesia. 2012. *Weighing Scale*. <http://www.digiindonesia.co.id/en/series.php?id=89> (15 Maret 2012)
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. 2007. *Pengolahan Produk Promer dan Sekunder Kakao*. Jember: PPKKI
- Reksodiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, edisi ketiga. Yogyakarta: Liberty Teicholz. 2001.
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012a. *Cocoa Butter Melting Tank*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Cocoa-Butter-Melting-Tank.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012b. *Refiner*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Refiner.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012c. *Conching*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Conching.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012d. *Tempering Machine*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Tempering-Machine.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012e. *Chocolate Depositing Machine*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Chocolate-Depositing-Machine.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012f. *Nine Layer Chocolate Cooling Tunnel*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Nine-Layer-Chocolate-Cooling-Tunnel.html> (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012g. *Warm Keeping Storage Tank*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product->

- group/XeOECDsyMnWP/Warm-Keeping-Storage-Tank.html (15 Maret 2012)
- Shanghai Qinhui Foodstuff Machine CO., LTD., 2012h. *Refiner*. <http://hanshuangying.en.made-in-china.com/product-group/XeOECDsyMnWP/Refiner.html> (15 Maret 2012)
- Qingdao Feifan Packing Machinery Co., Ltd. 2012. *Chocolate Packing Machine*. <http://www.ecvv.com/product/1000011531.html> (15 Maret 2012)
- The Professional. 2012. *Upah Minimum Regional (UMR) 2012 Jawa Timur*. <http://www.theprofessional.biz/article/433/> (29 Maret 2012)
- Troller, J.A. 1978. *Water Activity and Food*. Academic Press, New York.
- Wahyudi,T, T.R. Panggabean dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao Manajemen Agribisnis dari Hulu hingga Hilir*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wartanto. 2010. *Panduan Pelatihan Kewirausahaan*. Jakarta: Kementerian Pendidikan Nasional
- Winarno, F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama