

BAB IX

KESIMPULAN

Usaha “SAYCOOKIE” berdasarkan analisa faktor teknis, manajemen dan ekonomi, layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Lokasi	: Perumahan Merpati dan Kehutanan P-13 Pabean Sedati, Sidoarjo, Jawa Timur
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari, 1 bulan = 25 hari.
Kapasitas produksi	: 55 kg/bulan atau 1.050 kemasan per 100 gram produk
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 82.762.800,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 112.611.200,00
MARR	: 13,1%
Laju pengembalian modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 54,24%
Setelah pajak	: 53,97%
Waktu pengembalian modal (POT) :	
Sebelum pajak	: 22,12 bulan $\approx$ 1 tahun 10 bulan.
Setelah pajak	: 22,23 bulan $\approx$ 1 tahun 10 bulan
Harga jual produk	: Rp 12.500,00/kemasan
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 44.664.300,00.
Titik impas/BEP	: 58%

DAFTAR PUSTAKA

- Atkinson, G. 2011. *Fats and Oils as Biscuit Ingredient*. Woodhead Publishing Limited: Cambridge.
- Bureau of Indian Standards. 2002. *Domestic Gas Stoves for Use With Liquefied Petroleum Gases – Specification (5th revision)*. New Delhi: Price Group.
- Chandra, M. A. 2014. Kualitas Telur Ayam Ras yang Diperdagangkan di Pasar Tradisional Kota Pekanbaru. *Skripsi S-1*. Fakultas Pertanian dan Peternakan Universitas Islam Negeri Sultan Syarif Kasim Riau, Pekanbaru <http://repository.uin-suska.ac.id/5322/1/FM.pdf> (diakses 19 Januari 2019)
- Dewanto, A. N. 2010. Perbedaan Corporate Visioning Antara Industri Kecil dan Menengah di Kota Surakarta. *Skripsi S-1*. Fakultas Ekonomi Universitas Atmajaya Yogyakarta <http://ejournal.uajy.ac.id/1739/1.pdf> (diakses 19 Januari 2019)
- Eliasson, A.C. 2004. *Starch in Food Structure, Function, Applications*. Cambridge: CRC Press.
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Kay, D.E. 1979. *Food Legumes*. London: Tropical Product Institute.
- Khatkar, B.S. 2006. Soft Wheat Products and Processes. <http://www.ddegjust.ac.in/studymaterial/pgdbst/pgdbst-06.pdf> (diakses 14 November 2018).
- Keller, P.E. dan R. Kouzes. 2017. *Water Vapor Permeation in Plastics*. USA: Pacific Northwest National Laboratory.
- Kontan.co.id. 2018. MSI: Impor Singkong sepanjang 2018 capai 500.000 ton. <https://industri.kontan.co.id/news/msi-impor-singkong-sepanjang-2018-capai-500000-ton> (diakses 21 Januari 2019)

- Kontan.co.id. 2018. Bebas BM impor gandum dari Australia, angin segar bagi industri pakan dalam negeri. <https://businessinsight.kontan.co.id/news/bebas-bm-impor-gandum-dari-australia-angin-segar-bagi-industri-pakan-dalam-negeri> (diakses 21 Januari 2019)
- Koswara. 2009. *Teknologi Pengolahan Beras (Teori dan Praktek)*. Semarang: Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Kusumadewi, S. 2007. *Aplikasi Logika Fuzzy untuk Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcellly. 2009. Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo
- Manley, D. 2011. *Manley's Technology of Biscuits, Crackers and Cookies Fourth Edition*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A dan Matz, T. D. Matz. 1978. *Cookies and Crackers Technology*. Texas: The AVI Publishing Co., Inc.
- Mustakim, M. 2014. *Budidaya Kacang Hijau*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Septieni, D. 2016. Mempelajari Pembuatan Cookies Kaya Serat Dengan Bahan Dasar Tepung Asia Ubi Jalar. *Skripsi S-1*. Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/87068/1/F16dse1.pdf> (diakses 19 Januari 2019)
- Steven, M.D. dan J.H. Hotchkiss. 2002. Comparison of Flat Film to Total Package Water Vapour Transmission Rates for Several Commercial Food Wraps. *Packaging Technology and Science*, 15(1): 17-27.
- Sugiyono, A., Anindhita, L.M.A. Wahid, Adiarso. 2016. *Outlook Energi Indonesia 2016*. Jakarta: Badan Pengkajian dan Penerapan Teknologi.

Torbica, A., M. Hadnadev, T.D. Hadnadev. 2012. Rice and Buckwheat Flour Characterisation and Its Relation to Cookie Quality. *Food Research International*, 48: 277-283.

Wijana, S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://yusronsugiarto.lecture.ub.ac.id/files/2013/06/3.-PENENTUAN-LOKASI-PABRIK.pdf> (diakses 5 Juli 2018).

USDA. 2018. Nutrition Facts of Rice Flour, White, Unenriched. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show?n1=%7BQv%3D1%7D&fg=20&fgcd=&man=&lfacet=&count=&max=25&sort=f&qlookup=&offset=75&format=Full&new=&rptfrm=nl&ndbno=20061&nutrient1=505&nutrient2=&nutrient3=&subset=0&totCount=145&measureby=g> (diakses 11 November 2018).

USDA. 2018. Nutrition Facts of Beans, Snap, Green, Raw. <https://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2854?fgcd=&man=&lfacet=&count=&max=&sort=&qlookup=&offset=&format=Full&new=&measureby=> (diakses 11 November 2018).