

IX. KESIMPULAN

Perencanaan unit usaha roti sisir dengan kapasitas produksi 15 ton tepung terigu/tahun direncanakan sebagai berikut:

- a. Lokasi perusahaan : Jalan Parangtritis, Kota Yogyakarta,
Daerah Istimewa Yogyakarta
- b. Bentuk badan usaha : Perusahaan Perseorangan
- c. Struktur organisasi : garis (lini)
- d. Jenis tata letak pabrik : *product layout*
- e. Jumlah tenaga kerja : 18 orang
- f. Hasil produksi : 157.800 kemasan/tahun
- g. Harga jual produk : Rp. 15.500.-/kemasan
- h. Laju pengembalian modal (ROR)
 - Sebelum pajak : 21,33%
 - Setelah pajak : 16,84%
- i. Waktu pengembalian modal (POT)
 - Sebelum pajak : 3,78 tahun (3 tahun 9 bulan 12 hari)
 - Setelah pajak : 4,56 tahun (4 tahun 6 bulan 24 hari)
- j. Titik impas (BEP) : 50,61%

Dengan demikian, pendirian perencanaan unit usaha roti sisir dengan kapasitas produksi 15 ton tepung terigu/tahun layak secara teknis dan ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Andragogi, V., Bintaro, V. P., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis, *Jurnal Teknologi Pangan*, 2(2), 163-167.
- Arif, M. (2017). *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta: CV. Budi Utama.
- Ashokkumar, Y. (2009). *Theory Of Bakery And Confectionary*. Ashokkumar, Y. (Ed). New Delhi: PHI Learning Privare Ltd.
- Astro. (2022). *Mixer*. <https://astromesin.com/product/spiral-mixer-astro-sm-20/> (25 Januari 2022).
- Badan Standarisasi Nasional. (1995). *SNI 01-3840-1995*. Roti. <https://pdfcoffee.com/sni-01-3840-1995-rotipdf-pdf-free.html> (18 November 2021).
- Bastian, I. (2006). *Akuntansi Pendidikan*. Saat, S., & Sumiharti, Y (Eds). Jakarta: Erlangga.
- Budi, E. S., Mulyono, J. & Dewi, R.S. (2014). Usulan Perbaikan Tata Letak Pabrik di PT. A dengan Metode *Graph Theoretics Approach*, *Jurnal Ilmiah Widya Teknik*, 13(1), 39-49.
- Bukalapak. (2021a). *Timbangan Kodok*. <https://www.bukalapak.com/p/rumah-tangga/dapur/y7lp9-jual-timbangan-duduk-batu-kodok-besi-merk-raja-lengkap-dengan-1-set-batu-timbangan> (16 September 2021).
- Bukalapak. (2021b). *Lap*. <https://www.bukalapak.com/p/industrial/industrial-lainnya/2a44roy-jual-terlaris-lap-peralatan-makan-scotch-brite-3m-dining-ware-cloth-lap-dapur-id-87> (16 September 2021).
- Cahayani, Y. A. (2018). Pengaruh Penambahan Brokoli terhadap Sifat Fisik, Kimia, dan Tingkat Kesukaan Mie, *Skripsi*, Fakultas Agroindustri Universitas Mercu Buana, Yogyakarta.

- Esti & Sediadi, A. (2000). *Telur Pindang*. http://www.warintek.ristek.go.id/pangan_kesehatan/pangan/pi/wp/telur_pindang.pdf (7 September 2021).
- Flowe, J. (2005). *Barrier Films for Packaging*. Flowe, J. (Ed). Pira International Ltd.
- Fu'ad, E. N. (2015). Pengaruh Pemilihan Lokasi Terhadap Kesuksesan Usaha Berskala Mikro/Kecil di Komplek *Shopping Centre* Jepara. *Media Ekonomi Dan Manajemen*. 30(1), 56-67.
- Gubernur Daerah Istimewa Yogyakarta. (2021). Penetapan Upah Minimum Provinsi Tahun 2022. http://www.birohukum.jogjaprov.go.id/produk_hukum_previue.php?id=16850
- Hermanu, B. (2014). Studi Implementasi Izin Edar Produk Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT) Dalam Mewujudkan Keamanan Pangan yang Optimal di Kota Semarang, *Hukum dan Dinamika Masyarakat*, 11(2), 149-162.
- Husni, A. & Putra, M. P. (2018). *Pengendalian Mutu Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Jatraningrum, D. A., Octavianingrum, S., Santosa, H., & Anggoro, D. D. (2010). Kelayakan Ekonomi pada Pra Rancangan Pabrik Ftalat Anhidrida Kapasitas 45.000 Ton/Tahun, *Widyariset*, 13(1), 209-215.
- Kementerian Keuangan Republik Indonesia. (2013). *PPh Pajak Penghasilan*. <https://www.kemenkeu.go.id/sites/default/files/buku%20pph%20upload.pdf> (19 Oktober 2021).
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Roti. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/upload/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (5 September 2021).

- Kuswiratmo, B. A. (2016). *Memulai Usaha Itu Gampang*. Setiawan, I. (Ed). Jakarta: Visimedia.
- Lazada. (2021). *Loyang*. <https://www.lazada.co.id/products/loyang-roti-sisir-cetakan-roti-tawar-uk-24x12x5-cm-i5049814093.html> (16 September 2021).
- Luchian, M. I. & Canja, C. M. (2010). Effect of Salt on Gas Production in Bread Dough, *Bulletin of the Transilvania University of Brasov*, 3(52), 167-170.
- Mahyuddin, Kurniullah, A. Z., Hasibuan, A., Rahayu, P. P., Purba, B., Sipayung, P. D., Hastuti, P., Irdawati, Sudarso, A., Silalahi, M., Sugiarto, M., Tanjung, R., Simarmata, M. M. T., Gandasari, D., & Butarbutar, M. (2021). *Teori Organisasi*. Watrianthos, R (Ed). Medan: Yayasan Kita Menulis.
- Makmur, S. A. (2018). Penambahan Tepung Sagu dan Tepung Terigu pada Pembuatan Roti Manis, *Gorontalo Agriculture Technology Journal*, 1(1), 1-9.
- Masema. (2021). *Oven*. <https://masema.id/ph3-15-hal6-standard-gas-oven/> (2 Oktober 2021).
- Menteri Dalam Negeri Republik Indonesia. (2018). Permendagri Nomor 5 Tahun 2018. https://bapenda.jatengprov.go.id/wp-content/uploads/2019/10/Permendagri-Nomor-5-Tahun-2018_399_1.pdf (19 Oktober 2021).
- Minah, F. N., Astuti, S., & Jimmy. (2015). Optimalisasi Proses Pembuatan Tepung Terigu sebagai Bahan Pangan yang Sehat dan Bergizi, *Industri Inovatif*, 5(2), 1-8.
- Mudjadjanto, E. S. & Yulianti, L. N. (2013). *Bisnis Roti*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Mulyakin, S. (2020). Kajian Penambahan Gula Pasir terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Sirup Kersen, *Skripsi*, Fakultas Pertanian UMMAT, Mataram.

- Perry, R. H. & Green, D. W. (1971). *Perry's Chemical Engineer's Handbook* 3rd ed. McGraw Hill Company.
- PLN. (2016). *Permen ESDM Nomor 28 Tahun 2016*. <https://web.pln.co.id/statics/uploads/2017/06/Permen-ESDM-No.-28-Tahun-2016.pdf> (16 Oktober 2021).
- PDAM. (2019). *Perwali Yogyakarta Nomor 93 Tahun 2019*. https://jdih.jogjakota.go.id/asset/naskah/2020_01_02_10_56_15-1949781035.pdf (18 Oktober 2021).
- Prasetya, H. N. (2017). Interaksi Glutenin dan Betalain Ditinjau dari Aspek Molekuler Adonan Disuplementasi Bit Merah (*Beta Vulgaris* L.), *Seminar Nasional dan Gelar Produk*, Malang, 17-18 Oktober, 526-533.
- Reksohadiprodjo, S. & Gitosudarmo. (1992). *Manajemen Produksi, Edisi 4*. Yogyakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Revon. (2021). *Meja Adonan*. <https://revon.co.id/produk/meja-adonan-roti/> (16 September 2021).
- Rinnai. (2021). *Kompas*. <https://www.rinnai.co.id/kompas-gas-rinnai-ri-302s/> (2 Oktober 2021).
- Saragih, D. M., Nurwantoro, & Bintoro, V. P. (2017). Substitusi Sukrosa dengan Fruktosa pada Pembuatan Roti Berbahan Dasar Tepung terhadap Sifat Fisikokimia, *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 6(3), 129-133.
- Setjen Pertanian. (2020). *Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020*. http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/epublikasi/StatistikPertanian/2020/Statistik_Konsumsi_Pangan_Tahun_2020/files/assets/basic-html/page128.html (21 Oktober 2021).
- Seven, W. H., Defler, H. E., & Miles, J. C. (1954). *Steam, Air, and Gas Power* 5th ed. John Wiley and Sons, Inc.
- Shimizu. (2021). *Pompa Air*. <https://www.shimizu.co.id/pompa-semi-jet-shimizu-jet-100-bit/> (2 Oktober 2021).

- Shopee. (2021a). *Ayakan*. <https://shopee.co.id/Yoshkawa-Ayakan-Tepung-Ready-All-Varian-Size-i.41365702.7439999493> (9 Oktober 2021).
- Shopee. (2021b). *Ember*. <https://shopee.co.id/BISA-COD-ember-stainless-20-liter-16-liter-s-d-6-liter-24-CM-i.195479536.11939380093> (14 Oktober 2021).
- Shopee. (2021c). *Pisau*. <https://shopee.co.id/Pisau-Dapur-Stainless-Steel-Silver-Pisau-Chef-Pisau-Serbaguna-i.3261113.722866759> (16 September 2021).
- Sitepu, K. M. (2019). Penentuan Konsentrasi Ragi pada Pembuatan Roti, *Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks*, 2(1), 71-77.
- Suciptawati, N. L. P. & Dhanuantari, W. (2011). Analisis Mutu Ketebalan Roti Sisir pada Perusahaan XYZ, *Jurnal Matematika*, 2(1), 18-27.
- Suryatna, B. S. (2015). Peningkatan Kelembutan Tekstur Roti melalui Fortifikasi Rumput Laut *Euchema Cottoni*, *Teknobuga*, 2(2), 18-25.
- Sutriyono, A., Kusnandar, F., & Muhandri, T. (2016). Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu, *Jurnal Mutu Pangan*, 3(2), 103-110.
- Toko Gunung Djati. (2021). *Timbangan Besar*. <http://princessmeong85.blogspot.com/2013/08/timbangan-duduk-kresno-kap150kg.html> (16 September 2021).
- Tokopedia. (2021a). *Baskom*. <https://www.tokopedia.com/codtoko/baskom-stainless-supra-stainless-steel-mixing-bowl-25-cm-5-5-liter> (2 Oktober 2021).
- Tokopedia. (2021b). *Generator*. <https://www.tokopedia.com/genset-shop/genset-silent-20-kva-infinite-if20000?whid=0> (14 Oktober 2021).

- Tokopedia. (2021c). *Gilingan Gula*.
<https://www.tokopedia.com/rubberindustri/mesin-penepung-tipe-ffc-15-disk-mill?whid=0> (3 Oktober 2021).
- Tokopedia. (2021d). *Kuas*.
<https://www.tokopedia.com/msplast/kuas-kue-1-5-inch-nylon-kuas-loyang-kue-kering-bbq-roti-polesan> (2 Oktober 2021).
- Tokopedia. (2021e). *Panci*.
<https://www.tokopedia.com/johouseware/panci-susu-stainless-steel-saucepan-boiling-pan-diameter-16-cm-p18-16> (14 Oktober 2021)
- Tokopedia. (2021f). *Proofer*.
https://www.tokopedia.com/rekomendasi/725396566?ref=gogleshopping&c=11973662787&m=133232621&p=725396566&gclid=EAIaIQobChMIq4z5oeuC8wIVCJ1LBR1qlwSNEAQYAIAABEGIk8fD_BwE&gclsrc=aw.ds (16 September 2021).
- Tokopedia. (2021g). *Sealer*.
<https://www.tokopedia.com/generaltechnicmart/frt-600-mesin-press-plastik-injak-pedal-impulse-sealer-60-cm> (2 Oktober 2021).
- Tokopedia. (2021h). *Spatula*. <https://www.tokopedia.com/rismadw-1/spatula-plastik-spatula-oles-kue-spatula-bakery-panjang-20-cm> (16 September 2021).
- Tokopedia. (2021i). *Timbangan Kecil*.
<https://www.tokopedia.com/indodacin/timbangan-duduk-jarum-hanoi-hn-2-kg-bowl> (16 September 2021).
- Tokopedia. (2021j). *Water Jug*. <https://www.tokopedia.com/sumber-baru2/eskan-water-jug-yoyo-star-2-2-liter> (16 September 2021).
- U.S. Wheat Associates. (1983). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: Penerbit Djamatan.

- Wibowo, A. (2006). Regulasi Tarif Sistem Hibrid Alternatif untuk Proyek Privatisasi Infrastruktur Berisiko Tinggi, *Jurnal Teknik Sipil*, 13(2), 67-78.
- Yana, S. (2015). Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar, *Malikussaleh Industrial Engineering Journal*, 4(1), 17-23.
- Yudhoyono, S. B. (2007). *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2007 Tentang pengalokasian Sebagian Pendapatan Badan Usaha Untuk Peningkatan Kemampuan Perekayasaan Inovasi, dan Difusi Teknologi. Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia.* <http://www.bphn.go.id/pusdokinfo/index.php?action=reg&page=6&cat=regPeraturanPusat&cid=2008032913412054> (4 Oktober 2021).