

BAB IX

DISKUSI DAN KESIMPULAN

IX.1. Diskusi

Potato chips adalah sejenis cemilan yang terbuat dari irisan tipis kentang yang digoreng dengan minyak goreng pada suhu tinggi, sehingga menghasilkan suatu rasa kentang yang renyah dan gurih, lebih lezat daripada produk olahan kentang yang lain. Hal inilah yang menjadikan potato chips sebagai salah satu cemilan yang paling digemari masyarakat. Selain itu, potato chips tahan lama, sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama, suatu keunggulan yang tidak dimiliki produk olahan kentang yang lain.

Bahan baku potato chips yang mudah diperoleh dan tidak tergantung musim menjadikan potato chips sebagai cemilan yang ramah terhadap dompet konsumen, sehingga potato chips dapat dinikmati oleh segala kalangan. Dan meskipun harganya terjangkau, potato chips tidak memberikan kesan 'makanan kelas bawah' sehingga kalangan atas tidak merasa kehilangan 'gengsi' bila menikmati panganan yang satu ini.

Potensi potato chips sebagai cemilan yang cukup tinggi, menyebabkan beberapa perusahaan memutuskan untuk bergerak dalam bidang ini. Namun tak dapat dipungkiri bahwa keberadaan perusahaan-perusahaan tersebut tak mampu memenuhi kebutuhan masyarakat akan potato chips, yang terbukti oleh keberadaan produk-produk asing dalam jumlah yang cukup besar mengisi pasar dalam negeri. Meskipun ada celah tersebut, dalam pemasaran produk potato chips perusahaan juga

harus memperhatikan keinginan konsumen dan menerapkan strategi penjualan yang baik.

IX.2. Kesimpulan

Pabrik potato chips ini layak didirikan baik secara teknis maupun ekonomis berdasarkan perhitungan-perhitungan yang telah dilakukan. Ringkasan hasil analisisnya adalah sebagai berikut :

1. Lokasi pabrik di Pandaan, Jawa Timur, dekat dengan bahan baku dan berada di pulau Jawa sehingga cocok untuk pemasaran.
2. Proses pembuatan potato chips sederhana dan mudah diaplikasikan
3. Analisa ekonomi menguntungkan karena BEP memenuhi syarat (kurang dari 60%) dan ROR di atas bunga bank (12%).

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

1. Aspandi, M., "Teknologi Buah dan Sayur", Alumni, Bandung, 1984.
2. Brownell, L.E. and Young, E.H., "Process Equipment Design", John Wiley and Sons, New York, 1959.
3. Burton, W.G., "The Potato", Longman Scientific and Technical, Longman Group U.K. Limited, Essex, 1966.
4. Charley, M., "Food Science", John Wiley and Sons, New York, 1970.
5. Desrosier, N.W., "Teknologi Pengawetan Pangan", U.I. Press, Jakarta, 1988.
6. Direktorat Gizi, Departemen Kesehatan R.I., "Komposisi Bahan Makanan", Bharata Kaya Akasara, Jakarta, 1981.
7. Direktorat Jenderal Bina Produksi Hortikultura, "Info Kentang di Indonesia", Jakarta, 2002.
8. Eskin, N.A.M., "Biochemistry of Food", Academic Press Inc., London, 1971.
9. Geankoplis, C.J., "Transport Processes and Unit Operation", Prentice Hall, India, 1997, 3rd edition.
10. Heldman, D.R. and Lund, D.B., "Handbook of Food Engineering", Marcel Dekker Inc., New York, 1992.
11. Hesse, H.C. and Rushton, J.H., "Process Equipment Design", D. Van Nostrand Company Inc., Princeton, New Jersey, 1945.
12. Himmeblau, D.M., "Basic Principles and Calculation in Chemical Engineering", Prentice Hall, USA, 1962.
13. Kern, D.Q., "Process Heat Transfer", International Student Edition, McGraw-Hill Book Company, Kogakusha, Tokyo, 1965.

14. Lawrence, G.H.M., "Taxonomy of Vascular Plants", McMillan Publishing Co. Inc. New York, 1951.
15. McCabe, W.I. and Smith, J.H., "Unit Operations of Chemical Engineering", McGraw-Hill International Book Company, Singapore, 1983, 3rd edition.
16. Muchtadi, O.R.T. dan Gumbira, S., "Pengolahan Hasil Pertanian", Departemen Teknologi Pertanian Faterneta IPB, Bogor, 1979.
17. Pantastico, E.R.B., "Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika", Diterjemahkan oleh Kamariyani, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 1986
18. Permadi, A.H., Wasito, A. dan Sumiati, E., "Morfologi dan Pertumbuhan Kentang", Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Hortikultura Lembang, 1985.
19. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1950, 3rd edition.
20. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1986, 6th edition.
21. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1997, 7th edition.
22. Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D., "Plant Design and Economics for Chemical Engineers", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1991, 4th edition.
23. Schwimmer, S., Bevenue, A., Weston, W.J. and Potter, A.L., "Survey of Major and Minor Sugar and Starch Components of The White Potatoes", J. Agr. Food Chem., 1954.

14. Lawrence, G.H.M., "Taxonomy of Vascular Plants", McMillan Publishing Co. Inc. New York, 1951.
15. Mc. Cabe, W.I. and Smith, J.H., "Unit Operations of Chemical Engineering", McGraw-Hill International Book Company, Singapore, 1983, 3rd edition.
16. Muchtadi, O.R.T. dan Gumbira, S., "Pengolahan Hasil Pertanian", Departemen Teknologi Pertanian Faterneta IPB, Bogor, 1979.
17. Pantatisco, E.R.B., "Fisiologi Pasca Panen : Penanganan dan Pemanfaatan Buah-buahan dan Sayur-sayuran Tropika dan Subtropika", Diterjemahkan oleh Kamariyani, Gajah Mada University Press, Yogyakarta, 1986
18. Permadi, A.H., Wasito, A. dan Sumiati, E., "Morfologi dan Pertumbuhan Kentang", Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Balai Penelitian Hortikultura Lembang, 1985.
19. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1950, 3rd edition.
20. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1986, 6th edition.
21. Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1997, 7th edition.
22. Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D., "Plant Design and Economics for Chemical Engineers", McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1991, 4th edition.
23. Schwimmer, S., Bevenue, A., Weston, W.J. and Potter, A.L., "Survey of Mayor and Minor Sugar and Starch Components of The White Potatoes", J. Agr. Food Chem., 1954.