

BAB XI

KESIMPULAN

1. Pabrik wafer direncanakan berproduksi 1.447 Kg/hari .
2. Bentuk perusahaan yang direncanakan adalah PT (Perseroan Terbatas) dan struktur organisasi lini dan staf serta jumlah karyawan 66 orang.
3. Lokasi pabrik wafer direncanakan di Jalan Mondoteko, Rembang.
4. Struktur Organisasi menggunakan lini dan staf.
5. *Plant Layout* yang digunakan adalah *Product Layout*.
6. Bahan baku yang digunakan meliputi tepung terigu, tepung tapioka, mentega putih, garam, lesitin, ammonium bikarbonat, gula halus dan air.
7. Bahan pembantu yang digunakan adalah bahan perasa dan bahan pewarna.
8. Bahan pengemas yang digunakan OPP (*Oriented Polypropylene*) dengan tebal 20 μm dan VMCPP (*Vynil Metallized Casted Polypropylene*) dengan tebal 30 μm .
9. Utilitas yang digunakan meliputi :
 - a. Air PDAM = 3614,1924 liter/hari
 - b. Air Minum = 7 galon/hari
 - c. Listrik = 253.475 kWh/hari
 - d. Solar = 30 liter/hari
 - e. LPG = 35 kg/hari
10. Modal Tetap (*Fixed Captital Investment/FCI*):Rp. 7.770.209.473,00

11. Modal Kerja (*Working Capital Investment/WCI*):Rp. 298.009.952,00
12. Modal Industri Total (*Total Capital Investment/TCI*):. Rp. 8.068.219.425,00
13. Biaya Pembuatan (*Manufacturing Cost/MC*):Rp. 6.513.066.015,00
14. Biaya Pengeluaran Umum (GE): Rp. 644.149.386,00
15. Biaya Produksi Total (TPC): Rp. 7.157.215.401,00
16. Besar ROR sebelum pajak adalah 20,76% dan sesudah pajak adalah 17,05%.
17. POP sebelum pajak adalah 3,5 tahun dan sesudah pajak adalah 4,7 tahun.
18. Besar BEP adalah 48,01%
19. .Pabrik wafer ini layak untuk didirikan baik dari segi ekonomis maupun segi teknis.

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mi dan Bihun*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Bryant, R.H. 1997. *Lumens, Illuminance, Foot Candles and Bright Shiny Beads*. The LED Light. <http://www.theledlight.com/lumens.html> [05 Desember 2009]
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G. II, Fleet, dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- Deperindag. 1994. *Standar Mutu Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1998. *Standar Mutu Lesitin (SNI 01-4457-1998)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Coklat Bubuk (SNI 01-3747-1999)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Margarine (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2000. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta : Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi Bahan Makanan. Jakarta : Bhartara Karya Aksara.
- Edward, W.P. 2007. *The Science Of Bakery Products*. Essex : RSC Publishing.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen edisi kedua*. Jakarta : Media Ghalia Indonesia.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen edisi kedua cetakan ke lima*. Medan : Media Ghalia Indonesia
- Hesenhuettl, G.L. dan R.W. Hartel. 1997. *Food Emulsifier and Their Applications*. New York : Chapman and Hall.
- Higgins, L.R. dan R.K. Mobley. 2001. *Maintance Engineering Handbook, (6rded)*. New York : MC. Graw Hill Companies, Inc.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology, Vol 2*. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Inglett, E.G. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia-Press.
- Koll, R. 2006. *Air onditioners*. www.expat.or.id/info/airconditioners.html [28 Desembae 2009]
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fat : Technology, Utilization and Nutrition*. New York : Chapman and Hall.
- Maga, J.A dan T.U. Anthony. 1995. *Food Additive Toxicology*. London : Marcell Dekker Inc.
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut : The AVI Publishing Co.
- Perry, J.II. 1971. *Chemical Engineering Handbook 3rd ed*. New York : Mc. Graw Hill Company.

- Perry, R. H dan D.W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: Mc. Graw Hill Inc.
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics For Chemical Engineers*, 3rd ed. New York : Mc. Graw Hill, Inc.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Pomeranz, Y dan J.A. Shellenberger. 1991. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut : The AVI Publishing Company, Inc.
- Poerwadarminta, W.J.S. 1976. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*. Jakarta : Balai Pustaka.
- Potter, N. 1986. *Food Science*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya : Airlangga University Press.
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta : BPFE.
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. New York : Academic Press. Inc.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta : Graha Ilmu.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut : The AVI Publishing.
- Sumarni, M. dan John S. 1999. *Pengantar Bisnis Edisi V*. Yogyakarta : Liberti.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis: Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta : Liberti.

- Suyanto, 2010. *Klinik-Pajak.Com*. <http://www.pajak.go.id/i=dmdocuments/PER-26-2010.pdf> [11/09/10]
- Swatha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta : Penerbit Liberti.
- Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York : Mc. Graw Hill Companies, Inc.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies and Crackers Vol 1*. The Principles of The Craft. London : Chapman and Hall.
- Wellis, V. 2007. *Tango, Memang Enak*. <http://www.businessreview.co.id>. [27/09/09]
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London : Applied Science Publishing Ltd.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta : Lacticia.
- Wigjosoebroto, S. 1992. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT Gramedia.
- Yudhoyono, S.B. 2007. *Peraturan pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2007 tentang Pengalokasian Sebagian Pendapatan Badan Usaha untuk Peningkatan Kemampuan Perekeyasaan Inovasi dan Divisi Teknologi*. Jakarta : Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. <http://bphn.go.id/pusdok.info/index.php?action=reg&page=6&cat=regPeraturanPusat&cid=2008032913412054>. [28 Desember 2009]