

BAB XII

DISKUSI DAN KESIMPULAN

XII.1. Diskusi

Mie kering adalah makanan yang mudah dijumpai dan banyak dikonsumsi masyarakat luas. Banyak olahan makanan yang divariasi dengan menggunakan mie kering ini, sehingga mie kering menjadi salah satu makanan yang cukup banyak digemari oleh masyarakat. Selain itu, kadar air yang terkandung dalam mie kering ini cukup rendah sehingga dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama. Hal tersebut merupakan suatu keunggulan yang dimiliki produk mie kering ini.

Mie kering biasanya terbuat dari tepung terigu yang dikemas secara rapi dan menarik menggunakan kemasan plastik, namun tepung terigu yang terbuat dari gandum masih diimpor oleh Indonesia dari Negara lain. Oleh karena itu, perlu adanya modifikasi mie kering tersebut yang salah satunya adalah mengganti tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu. Bahan baku tepung ubi jalar ungu adalah ubi jalar ungu yang mudah didapatkan dan dibudidayakan tanamannya di Indonesia.

Potensi mie kering sebagai makanan utama dan samping 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 mie kering, yang terbukti oleh keberadaan produk-produk asing dalam jumlah yang cukup besar mengisi pasar dalam negeri. Meskipun ada celah tersebut, dalam pemasaran produk mie kering perusahaan juga harus memperhatikan keinginan konsumen dan menerapkan strategi penjualan yang baik.

XII.2. Kesimpulan

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

- Lokasi pabrik di Malang, Jawa Timur, dekat dengan bahan baku dan berada di pulau Jawa sehingga cocok untuk pemasaran.

- Proses pembuatan mie kering sederhana, mudah diaplikasikan dan tidak menimbulkan limbah yang berbahaya atau beracun bagi lingkungan
- Analisa ekonominya menguntungkan karena BEP memenuhi syarat dan ROR diatas bunga bank

DAFTAR PUSTAKA

- Abdirrizal, S., “Perencanaan Peralatan Proses Produksi Pelet Ikan”, Jurusan Teknik Mesin, FTI, ITS Surabaya, 2010.
- Andrian, “Ketergantungan impor gandum harus dikurangi”, 2009, <http://www.suarakarya-online.com/>, diakses pada tanggal 16 Februari 2015.
- Antarlina, S.S., Utomo, J.S., “Proses Pembuatan dan Penggunaan Tepung Ubi Jalar untuk Produk Pangan”, Balitkabi, 1999, No. 15, Hal. 30-44.
- BPS, “Perkembangan Beberapa Indikator Utama Sosial Ekonomi Indonesia”, Badan Pusat Statistik, Jakarta, Indonesia, 2012
- Cahyono, Muhammad Mursid, “Studi Pembuatan Permen Ubi Jalar Susu sebagai Alternative Diversifikasi Pengolahan”, Jurusan TPHP, FTP, UGM Yogyakarta, 2004.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, Suismono, “Pembinaan Sistem Agroindustri Tepung Kasava Pola Usaha Tani Plasma di Kabupaten Ponorogo”, Laporan Penelitian, Sukamandi, 1993.
- Geankoplis, C.J., “Transport Processes and Unit Operation”, 3rd edition, Prentice Hall, India, 1997.
- Herminati, A., “Pengembangan Biskuit dari Campuran Dekstrin Garut dan Tepung Pisang untuk Terapi Gizi Tikus Penderita Autis”, Tesis, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2005.
- Himmeblau, D.M., “Basic Principles and Calculation in Chemical Engineering”, Prentice Hall, USA, 1962.
- Iriani, E., Meinarti, N., “Seri Usaha Tani Lahan Kering Ubi Jalar”, Deptan Balai Penghijauan Teknologi Pertanian, Ungaran, 1996.
- Kumalaningsih, S., “Antioksidan Alami”, Trubus Agrisarana, Surabaya, 2006.
- Jamriyanti, Ririn, “Ubi Jalar Saatnya Menjadi Pilihan”, 2007, <http://www.beritaipstek.com>, diakses tanggal 12 Oktober 2009.
- Mc. Cabe, W.I. and Smith, J.H., “Unit Operations of Chemical Engineering”, 3rd edition, McGraw-Hill International Book Company, Singapore, 1983.
- Perry, R.H., “Perry’s Chemical Engineers Handbook”, 3rd edition, McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1950.
- Perry, R.H., “Perry’s Chemical Engineers Handbook”, 6th edition, McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1986.

-
- Perry, R.H., "Perry's Chemical Engineers Handbook", 7th edition, McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1997.
- Peters, M.S. and Timmerhaus, K.D., "Plant Design and Economics for Chemical Engineers", 4th edition, McGraw-Hill Book Company, Singapore, 1991.
- Riskesdas, "Riset Kesehatan Dasar", Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan, Jakarta, Indonesia, 2013.
- Smith, J.M., H.C. Van Ness, M.M. Abbott, "Chemical Engineering Thermodynamics", 6th edition, McGraw-Hill International Edition, New York, 2001.
- Utomo, J.S., S.S. Antarlina, "Tepung Instant Ubi Jalar untuk Pembuatan Roti Tawar", Majalah Pangan, 2002, No: 38/XI/Jan/2002 Hal: 28-34.
- Yuwono, M, Nur B., Lily A., "Pertumbuhan Dan Hasil Ubijalar (*Ipomoea Batatas* (L.) Lam.) Pada Macam Dan Dosis Pupuk Organik Yang Berbeda Terhadap Pupuk Anorganik", 2010, <http://images.soemarno.multiply.multiplycontent.com>, diakses tanggal 22 januari 2015.