

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Lini
Lokasi	: Jl. Simo Gunung Kramat Barat 11 Surabaya, Jawa Timur
Hasil Produksi	: Bakso Ayam Jamur “Kings Food”
Lama Operasi	: 5 jam/hari
Kapasitas produksi	: 8 kg daging ayam / hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 32.931.180,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 260.236.978,26
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
- Sebelum pajak	: 68,82 %
- Sesudah pajak	: 68,82 %
Waktu Pengembalian Modal (POP)	
- Sebelum pajak	: 15,17 bulan (16 bulan)
- Sesudah pajak	: 15,17 tahun (16 bulan)
Harga jual produk/kemasan	: Rp 23.000,00
Hasil Penjualan Produk/tahun	: Rp. 282.900.000,00
Titik Impas (BEP)	: 52,19 %

Jadi perusahaan pengolahan bakso ayam jamur dengan kapasitas produksi 8 kg daging ayam / hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbot and J.N. Noris. 2006. Eds. *Taxonomy of Economic Seaweeds*. California Sea Grant College Program.
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Bintoro, V. P. 2008. *Teknologi Pengolahan Daging dan Analisis Produk*. Semarang: Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Buckle, K.A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wootton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Penerjemah: Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: UI Press.
- Cahyadi, W. 2006. *Analisis dan Apek Bahan Tambahan Pangan*. PT. Bumi Aksara jaya.
- Charley, K. 1982. *Changes in Colour, pH, WHC, Protein Extraction and Gel Strength During Processing of Chicken Surimi*(Ayam). Asean Food J.
- Considine and considiene. 1992. Food Additives in the European Union.. <http://www.food.gov.uk/safereating/chemsafe/additivesbranch/>
- Dinaryanto, Okto. 2010. Pengaruh Jenis Burner terhadap Konsumsi Bahan Bakar LPG. Volume 2, Nomor 1, April 2010
- Dewan Standardisasi Nasional Indonesia, 1995. Bakso Daging. SNI 01-3818-1995. Dewan Standardisasi Nasional Indonesia, Jakarta.
- Fardiaz S. 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Pusat Antar Universitas. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Fischer, A. 1996. *Classification and quality aspects of German processed meat. Short Course Manual*. Malang: Faculty of Animal Husbandry, Brawijaya University. Malang.
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology Principles and Practices*. Woodhead Publishing Limited. Cambridge.
- Gunawan. M. 2001. *Food Hydrocolloids*. CRS Press. Inc. Florida. 2: 74-83.
- Harimurti, S. 1992. *Manajemen Karkas II*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Hidayat, B., B. A. Adil., dan Sugiyono. 2007. Karakterisasi Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea batatas* L.) Varietas Shiyorutaka serta Kajian Potensi Penggunaannya sebagai Sumber Pangan Karbohidrat Alternatif. *J. Teknologi dan Industri Pangan*. 18: 32-39.
- Kamarjani, S. R. 1983. Pengaruh Perbedaan Konsentrasi dan Lamanya Waktu Pemberian Rumput Laut *E.Cottoni* Terhadap Kadar Lipid Serum Darah Tikus. *Skripsi Fakultas Perikanan*. Universitas Brawijaya. Malang.
- Kramlich, W. E., A. M. Pearson dan F. W. Tauber. 1973. *Processed Meat*. The Avi Pub. Co.Inc., Westport, Connecticut.
- Kramlich, W. E., Pearson, A. M., and F. W. Tauber. 1992. *Processed Meat*. Westport: The AVI Publishing Company.
- McCance and Widdowson's. 2001. *The Composition of Foods The Royal Society of Chemistry and The Ministry of Algriculture*. London: Fisheries and Food.
- Muchroji, Y. A.. 1999. *Metode Penelitian*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Muzarnis, E., 1982. *Pengolahan Daging*. Jakarta: Yasaguna.
- Pandisurya, C. 1983. Pengaruh Jenis Daging dan Penambahan Tepung Terhadap Mutu Bakso. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Peters, M.S. dan K.D.Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.

- Purnomo, H., D. Rosyidi dan H. Erwan. 2000. Substitusi Tepung Lupin dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi. Dalam Lilis Nuraida, Hariadi dan Slamet Budiarjo. (Eds) *Prosiding Seminar Industri Pangan. Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia*. 9-10 Oktober 2000.
- Reksohadiprodjo, W. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*, Cetakan III. PT. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Rismunandar. 1987. *Lada; Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saputra, Indra. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Bakso ayam jamur Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul. Bogor : IPB Perss
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Soemarto, B. 1985. *Lada*. CV. Jakarta: Yasaguna.
- Soeparno. 1994. *Ilmu dan Teknologi Daging*. UGM Press. Yogyakarta.
- Soeparno. 1998. *Ilmu dan Teknologi Daging Cetakan ke Dua*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Sofos, C.H. 1986. *Telur dan Pengolahannya*. Bogor: Pusat Penelitian dan Pengembangan Peternakan.
- Sudjaja, B dan, W. J. J. Tomosa. 1991. *Teknik Mengolah dan Menyajikan Hidangan*. Jakarta: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Sunarlim, R. 1994. Peranan NaCl Terhadap Mutu Bakso. Disampaikan pada *Seminar Nasional Peran Peternakan dalam Pembangunan Desa Tertinggal*. Semarang.
- Tranggono dan Sutardi. 1990. *Biokimia, Teknologi Pasca Panen dan Gizi*. PAU Pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada : Yogyakarta.

- Wargiono, J. 1979. Ubikayu dan Cara Bercocok Tanamnya. Bogor: *Lembaga Pusat Penelitian Pertanian*.
- Wibowo, S. 1991. *Budidaya Bawang Putih, Bawang Merah, Bawang Bombay*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 1999. *Pembuatan Bakso Ikan dan Bakso Daging*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wibowo, S. 2003. *Pembuatan bakso ikan dan daging*. Jakarta: Penebar swadaya.