

BAB IX

KESIMPULAN

1. Bentuk usaha perusahaan adalah unit usaha mikro.
2. Proses produksi *desserts pudding layer cake* dilakukan dengan sistem *batch* yaitu 3 *batch* per hari dengan total 72 gelas.
3. Bahan baku pembuatan “*Triple Point*” adalah terigu, telur, mentega, garam, gula pasir, *baking powder*, air, SP, dan perisa untuk pembuatan *cake*, agar-agar bubuk untuk pembuatan *pudding*, susu cair, gula, garam, vanili, maizena, dan perisa untuk pembuatan vla.
4. Proses produksi *pudding* “*Triple Point*” meliputi pembuatan *pudding*, pembuatan *cake*, pencetakan *cake*, *layering*, pembuatan vla, penuangan vla, dan pengemasan.
5. Penjualan dilakukan dengan sistem pemesanan (*pre-order*) yang dibuka setiap hari Senin dan Kamis dan dipasarkan langsung dengan menitipkan ke Depot Teratai dan *counter* Pak Jayen di Pakuwon City.
6. Satu buah produk “*Triple Point*” dijual dengan harga Rp20.000,00.
7. Produksi “*Triple Point*” dengan kapasitas 72 gelas per hari terjual sebanyak 576 bungkus selama sebulan dengan perolehan pendapatan sebesar Rp138.240.000,00.
8. Total produksi “*Triple Point*” dengan kapasitas 72 gelas per hari memberikan keuntungan sebesar 11,57%.

DAFTAR PUSTAKA

- Alam , N. Dan Nurhaeni. 2008. Komposisi Kimia dan Sifat Fungsional Pati Jagung berbagai Varietas yang Diekstrak dengan Natrium Bikarbonat. *Jurnal Agroland*. 15(2): 89-94.
- Astawan M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Bandung: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional Indonesia. 2011. SNI 3141.1 Susu Segar Bagian 1: Sapi. Jakarta
- Cauvain dan Linda. 2001. *Baking Problem Solved*. New York: CRC Press.
- Chapman, V. dan Chapman, D.J. 1980. *Seaweeds and Their Uses*. Edisi ke-3. New York: Chapman and Hall.
- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Distantina, S., Fadilah, Dyartanti, E.R., dan Artati, E.K. 2008. Pengaruh Rasio Berat Rumput Laut Terhadap Ekstraksi Agar-Agar, *Ekulibirium* 6 (2): 43-80.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works : Exploring The Fundamentals of Baking Science*. Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Gaus dalam Supardi dan A. Syaiful. 2002. *Dasar-dasar Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: UII Press.
- Handoko, T. H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi II, Cetakan Keempat Belas. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hansen, D.R. dan Mowen. 2001. *Akuntansi Manajemen* jilid pertama. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kotler, P. 2000. *Manajemen Pemasaran* jilid pertama. Jakarta: PT. Prenhalindo.

- Linawati. 2004. *Chitosan; Limbah Kulit Udang untuk Diabetes dan Hipertensi*. Artikel Kompas (18 Maret 2014)
- Machfud, Y. dan Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan IPB.
- Pendidikan Ekonomi. 2013. <http://www.pendidikanekonomi.com/2013/01/macam-tipe-layout-pabrik.html>. Macam Tipe Layout Pabrik (16 Juli 2014)
- Pratiwi, I.D. 2012. Pengaruh Substitusi Tepung Kulit Singkong terhadap Kualitas Muffin. *Food Science and Culinary Education Journal* 2(1): 17-23.
- Robbins, S. dan Coulter, M. 2007. *Manajemen edisi ke-8*. Jakarta: Penerbit PT. Indeks.
- Syahmala, B.N., Naidu, M.M., Sulochanamma, G., and Srinivas, P. 2007. Studies on the Antioxidant Activities of Natural Vanilla Extract and Its Constituent Compounds Through in Vitro Models. *J. Agri Food Chem* 2007; 55(19): 7738-7743.
- Utami, I.S. 1991. *Pengolahan Roti*. PAU Pangan dan Gizi, Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- Winarno, F.G. 1998. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Bima Mega. 2014. www.binamega.com. Gambar Oven Bima (15 Maret 2014)
- Harga Terbaru. 2014. www.hargaterbaru.com. Gambar Kulkas (15 Maret 2014)