

BAB X

KESIMPULAN

Unit pengolahan *ice cream* berbahan baku susu skim dengan kapasitas 50 L/ hari ini layak untuk didirikan karena dapat memberikan keuntungan berdasarkan faktor di bawah ini:

- a. Modal investasi (TCI) : Rp. 2.597.149.068,02.
- b. Laju pengembalian modal (ROR)
 - Sebelum pajak : 17,68%
 - Setelah pajak : 15,91%
- c. Waktu pengembalian modal (POP)
 - Sebelum pajak : 4 tahun 6 bulan 4 hari
 - Setelah pajak : 4 tahun 10 bulan 24 hari
- d. Titik impas (BEP) : 40,11%

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1986. *Manajemen Produksi Perencanaan Sistem Produksi*. Yogyakarta: BPFE
- Ainanisa. 2010. *Kandungan antioksidan dalam water ice*. <http://ainanisa.blog.uns.ac.id/2010/04/11/kandungan-antioksidan-dalam-water-ice/> (17 Desember 2014).
- Arbuckle, W.S. and R.T. Marshall. 2000. *Ice Cream*. New York: Chapman and Hall.
- Aries, R.S. and Newton, R.D. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc. Graw Hill Book Co., New York.
- Brewer, J.L., A.J. Blake, S.A. Rankin, and L.W. Douglas. 1999. Theory of Reasoned Action Predicts Milk Consumption in Women. *J. Am Diet Assoc.* 99(1): 39-44
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet dan M. Woonton. 1987. *Ilmu Pangan* (Adiono dan H. Purnomo: penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science* 2nd edition. New York: John Willey and Sons.
- Clarke, C. 2004. *The Science of Ice Cream*. Bedfordshire: RSC Publishing.
- Daftar Komposisi Bahan Makanan (DKBM). 2009. Jakarta: LIPI
- Fardiaz, Srikandi, R. Dewanti, dan S. Budijanto. 1987. *Risalah Seminar ;Bahan Tambahan Kimiawi (Food Additive)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Gibson. 1987. *Organisasi: Perilaku, Struktur, Proses*. Jakarta: GramediaPustakaUtama

- Goff, H.D., dan R.W., Hartel. 2000. *Ice Cream*. New York: Springer Science Business Media.
- Handoko, T.H. 1994. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE
- Jackson, E.B. 1995. *Sugar Confectionary Manufacture 2nd Edition*. New York: Aspen Publishers.
- Ketaren, S. 1996. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak*. Jakarta: UI Press.
- Novita, F. 2010. *Kajian Penggunaan Air Kelapa Dengan Penambahan Berbagai Konsentrasi Susu Skim Sebagai Media Pertumbuhan Kultur Yogurt (Streptococcus thermophilus dan Lactobacillus bulgaricus)*. <http://www.scribd.com/doc/59575865/12/Susu-Skim> (8Desember 2014)
- Padaga., Masdian, Sawitri, dan Manik. (2005). *Membuat Es Krim Yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Peraturan Menteri Kesehatan. 1990. *Air*. Website: pppl.depkes.go.id/_asset/_regulasi/55_permenkes%20416.pdf (10 Desember 2014)
- Perry R.H., dan D.W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineering Handbook (4th edition)*. New York: McGraw Hill.
- Peters, M.S., dan K.D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers*. New York: McGraw Hill
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya, jilid 1. Cetakan ke 3.
- Ramli, E. Z. 2007. *Surfaktan*. <http://www.lib.itb.ac.id>. (26 Desember 2014)
- Sari, D.A., dan Hadiyanto. 2013. Teknologi dan Metode Penyimpanan Makanan Sebagai Upaya Memperpanjang Shelf Life. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 2(2): 52-59.

- Singh, R.P dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engeneering*. London:Academic Press
- Standar Nasional Indonesia (SNI). *Es Krim (SNI 01-3713-1995)*. Website: http://sisni.bsn.go.id/index.php?/sni_main/sni/detail_sni/4132 (10 Desember 2014)
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. (2005). *Pengantar Bisnis, Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.
- Swastha, B. dan W. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis modern: Pengantar Eknomi Perusahaan Modern*. Yogyakarta: Liberti
- Tranggono, S., Haryadi, Suparmo, A. Murdiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki, dan M. Astuti. 1991. *Bahan Tambahan Makanan (Food Additive)*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Yoshinori,M dan M. Bergounoux.1998. 708, 205-217 Emulsifying Properties of cholesterol-reduced egg yolk low-density lipoprotein. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*. 708: 205-217