

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

1. Unit pengolahan *brownies* layak untuk didirikan, yang didasarkan oleh beberapa hal sebagai berikut:

|                                |                                                         |
|--------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Bentuk usaha                   | : CV                                                    |
| Lokasi                         | : Perumahan Wisma Tropodo, Jalan Teratai P-10, Sidoarjo |
| Waktu operasi                  | : 8 Jam ( 08.00 - 16.00)                                |
| Kapasitas produksi/ hari       | : 96 kotak <i>brownies</i>                              |
| Jumlah tenaga kerja            | : 4 orang                                               |
| Total modal industri (TCI)     | : Rp. 65.196.553,43                                     |
| Biaya produksi total (TPC)     | : Rp. 692.549.613,20                                    |
| MARR                           | : 15 %                                                  |
| Laju pengembalian modal (ROR)  |                                                         |
| Sebelum pajak                  | : 103,95 %                                              |
| Setelah pajak                  | : 102, 91 %                                             |
| Waktu pengembalian modal (POT) |                                                         |
| Sebelum pajak                  | : 0,33 tahun                                            |
| Setelah pajak                  | : 0,32 tahun                                            |
| Harga jual produk              | : Rp 35.000,00                                          |
| Pendapatan total               | : Rp 887.040.000, 00                                    |
| Titik impas / BEP              | : 41,99 %                                               |

2. Berdasarkan evaluasi yang sudah dilakukan, maka unit pengolahan *brownies* ubi Cilembu tersebut berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership
- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership
- Aries, R., and R. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Company
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *SNI 01-2970-2006: Standar Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3747:2009: Standar Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. *SNI 3926:2008: Standar Telur* Jakarta: Badan Standarisasi Nasional
- Bahalwan, F. 2011. Fungsi Bahan-Bahan yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake. [http://writecooklove.co.id/2011\\_01\\_01\\_archive.html](http://writecooklove.co.id/2011_01_01_archive.html) (3 Desember 2016)
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H., and Wotton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dapartement Kesehatan Republik Indonesia. 2000. *Daftar Komposisi Bahan Makanan* Jakarta: Dapartement Kesehatan Republik Indonesia
- Faridah, A., Pada, K. Yulastri, dan Yusuf. 2008. *Patisseri Jilid 1*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan.
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press
- Kotler, Philip. 2000. *Manajemen Pemasaran, Edisi Milenium*. Jakarta: Prehallindo

Krajewski, J. Lee and L.P. Ritzman. 1996. *Operation Management: Strategy and Analysis*. USA: Addison-Wesley Publishing Company.

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/alu-lumpang-1231/> (10 Juli 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/bangku-plasik-murah> (1 Januari 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/cempal-handmade> (12 Desember 2016)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/dandang-round-dandangstainless> (13 Mei 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/dunia-plasik-mangkokplastik> (1 Januari 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/lionstar-us653pp-plastik> (1 Januari 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/maksindo-mixer/> (4 Desember 2016)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/oem-mangkok-stainless-tebal-20-cm-tlg20-perak-8692685.html> (13 Juli 2016)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/phillips-led-lamp-an> (1 Januari 2017)

Lazada. 2016. <http://www.lazada.co.id/solingen-knife-pisau/> (10 Juli 2017)

Mahmud, M.K.,N. Hermana, A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcell. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputerindo

- Mahmudatussa'adah, A. 2014. *Komposisi Kimia Ubi Jalar (Ipomoea batatas L) Cilembu pada Berbagai Waktu Simpan sebagai Bahan Baku Gula Cair. Skripsi S-1*, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Universitas Pendidikan Indonesia. <http://www.jurnalpangan.com/index.php/pangan/article/view/51> (15 Desember 2016)
- Mayastuti. 2002. *Ubi Cilembu*. Medan:Universitas Sumatera Utara Press. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/29789/2.pdf> (17 November 2016)
- OLX. 2016. <https://www.OLX.com/oven-gas-PK8860> (2 November 2016)
- Peter, M.S., and Timmerhaus. 1991. *Plant Design an Economic for Chemical Engineering 3<sup>ed</sup>*. New York: McGraw-Hill
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya
- State Departement of Agriculture. 2013. *USDA National Nutrient Database for Standard for Standard Refrence Release 27*. <http://www.ars.usda.gov/ba.bhnrc/ndl> (10 januari 2017)
- Sultan, W.J., 1981. *Pratical baking. 3<sup>rd</sup> ed., revised*. The AVI Publishing Company Inc, Westport, Connecticut.
- Supriyanto, D. W. Marseno. 2010. Penyangraian Hancuran Nib Kakao Dengan Energi Gelombang Mikro Untuk Menghasilkan Coklat Bubuk. *Agritech*. 30(4). <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech/article/viewFile/9715/7291> (30 November 2016)
- Suriawiria, U. 2001. Ubi Jalar. <http://www.pikiranrakyatonline.com> (18 Desember 2016)
- Tarwotjo, S. 2004. *Dasar-Dasar Gizi Kuliner*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Tokopedia. 2015. <https://www.tokopedia.com/nopi410/rinnai-kompore-type> (2 November 2016)

- Wahyudi. 2013. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Zhang, Z., C.C. Wheatley dan H. Corke. 2002. Biochemical Changes During Storage of Sweet Potato Roots Differing in Dry Material Content. *J. Postharvest Bio. and Tech.*  
<https://fbns.ncsu.edu/USDAARS/Acrobatpubs/S114-150/s147.pdf>  
(15 Mei 2017)