

BAB X KESIMPULAN

- a. Bahan baku *pink shrimp* segar yang digunakan sebanyak 10.000 kg/hari untuk memenuhi kapasitas produksi sebesar 7.095,66 kg/hari.
- b. Bentuk perusahaan yang dipilih dalam perencanaan industri ini adalah bentuk PT (Perseroan Terbatas), serta menggunakan struktur organisasi garis dengan jumlah karyawan sebanyak 208 orang yang bekerja selama 8 (delapan) jam/hari bagi karyawan bulanan, dan 5 (lima) jam/hari bagi karyawan proses.
- c. Kebutuhan air pada perencanaan industri ini adalah sebesar 160 m³/hari, sedangkan kebutuhan listrik dan bahan bakar solar berturut-turut adalah sebesar 236,70 kW dan 28 L/jam.

d. Analisa ekonomi:

Modal Tetap (FCI)	: Rp 15.182.069.740,00
Modal Kerja (WCI)	: Rp 16.286.872.538,00
Modal Total (TCI)	: Rp 31.468.942.278,00
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 94.774.787.962,10
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 114.150.346.901,33
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 19.405.558.973,23
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: Sebelum pajak : 30,88 % Sesudah pajak : 21,67 %

Waktu Pengembalian Modal (POT) :

- Sebelum pajak: 2 tahun 10 bulan 28 hari
- Sesudah pajak : 3 tahun 11 bulan 10 hari

Titik Impas (BEP) : 41,86 %

Berdasarkan data-data di atas, maka dapat disimpulkan bahwa pabrik pembekuan udang HLD (*Headless Divine*) dengan kapasitas bahan baku 10 ton/hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agriculture and Agri-Food Canada. 2008. *Fish and Seafood Fact Sheets: Shrimp*. Available at <http://www.ats.agr.gc.ca/seafood/shrimp-e.htm> (Up date 30 Oktober 2008).
- Amrine, H.T., J.A. Ritchey, dan O.S. Harold. 1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi, Edisi 4* (Sedyana, penerjemah). Jakarta: Erlangga.
- Anonymous. 2007^a. *Agar Bahan Makanan Tidak Kehilangan Gizi*. Available at <http://cuek.wordpress.com/2007/11/20/agar-bahan-makanan-tidak-kehilangan-gizi/> (Up date 5 Juli 2008).
- Anonymous. 2007^b. *Oregon Pink Shrimp*. Available at <http://www.msc.org/track-a-fishery/certified/pacific/oregon-pink-shrimp> (Up date 30 Oktober 2008).
- Anonymous. 2008^a. *Pink Shrimp*. Available at <http://www7.taosnet.com/platinum/data/species/shrimppink.html> (Up date 30 Oktober 2008).
- Anonymous. 2008^b. *Definisi dan Pengertian Organisasi*. Available at <http://hmti.wordpress.com/2008/02/22/definisi-dan-pengertian-organisasi/> (Up date 5 Januari 2011).
- Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Blank, L. dan A. Tarquin. 1993. *Chemical Engineering Economy 3rd edition*. Singapore: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Børsabergan. 2007. *Pink Shrimp*. Available at <http://www.seawater.no/fauna/Leddyr/blomsterreke.htm> (Up date 30 Oktober 2008).

- Direktorat Jendral Perikanan dan Budidaya. 2008. *Data Hasil Perikanan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kelautan dan Perikanan.
- Fish Watch – U.S. Seafood Fact. 2008. *Pink Shrimp*. Available at http://recipes.wikia.com/wiki/Pink_Shrimp (Up date 30 Oktober 2008).
- Forsythe, S.J. dan P.R. Hayes. 1998. *Food Hygiene, Microbiology and HACCP 3rd ed.* Gaithersburg, Maryland: Aspen Publishers, Inc.
- Giwangkara S., E. G. 2007. *Antara Klorin, Fenol, dan Media Massa*. Available at <http://persembahanku.wordpress.com/2007/12/01/antara-klorin-fenol-dan-media-massa/> (Up date 5 Nopember 2008).
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani Jilid 1*. Jakarta: Liberty.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen. (Edisi Kedua, Cetakan Kelima)*. Medan: Ghalia Indonesia.
- Hayes, G. D. 1987. *Food Engineering Data Handbook*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Hill, Gail Kinsey. 2007. *Oregon Pink Shrimp Fishery Certified Sustainable*. Available at http://blog.oregonlive.com/breakingnews/2007/12/oregon_pink_shrimp_fishery_cer.html (Up date 30 Oktober 2008).
- Ilyas, S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- O-Fish. 2007. *Klorin dan Kloramin*. Available at <http://www.o-fish.com/HamaPenyakit/klorin.php> (Up date 5 Nopember 2008).
- PT. Surya Alam Tunggal. 2008.

- Perry, R.H. dan H. John. 1970. *Chemical Engineering Hand Book*, 5th edition. New York: McGraw-Hill, International Book Company.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering 4th edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Pinayani, Drs. Ani, MM. 2004. *12 Bentuk Usaha dan Perijinan*. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional dan Universitas Pendidikan Indonesia.
- Purwaningsih, S. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Rohanah, Ainun. 2002. *Pembekuan*. Available at <http://library.usu.ac.id/download/fp/Tekper-Ainun.pdf> (Up date 5 Juli 2008).
- Sea Science. 2006^a. *Shrimp in SC*. Available at <http://www.dnr.sc.gov/marine/pub/seascience/shrimp.html> (Up date 30 Oktober 2008).
- Sea Science. 2006^b. *Shrimp in SC*. Available at <http://www.dnr.sc.gov/marine/pub/seascience/shrimpdigram.html> (Up date 3 Nopember 2008).
- Shaw, Hank. 2008. *All About Northern Pink Shrimp*. Available at http://fishcooking.about.com/od/meetyourfish/p/boreal_shrimp.htm (Up date 30 Oktober 2008).
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering (3th ed)*. New York: Academic Press.
- Smith, S. E. 2008. *What are Pink Shrimp?* Available at <http://www.wisegeek.com/what-are-pink-shrimp.htm> (Up date 30 Oktober 2008).
- Soedarmo. 1990. *Budidaya Udang Windu*. Bandung: Penerbit Sinar.
- Swastha, B. dan Sukotjo, I. 1999. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.

Troller, J. A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. California: Academic Press, Inc.

Undang-undang Republik Indonesia Nomor 13 Tahun 2003.

Venugopal, V. 2006. *Seafood Processing: Adding Value Through Quick Freezing, Retortable Packaging, Cook-chilling, and Other Methods*. USA: CRC Press.

Wikipedia. 2008. *Air Minum*. Available at http://id.wikipedia.org/wiki/Air_minum (Up date 10 Nopember 2008).

Wikipedia. 2008. *Material*. Available at <http://en.wikipedia.org/wiki/Materials> (Up date 3 Nopember 2008).

Wignjosoebroto, S. 1992. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.

Winarno, F. G. 1980. *Air untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.