

BAB XI

KESIMPULAN

Berdasarkan teori, analisa, dan perhitungan yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan tentang perusahaan sebagai berikut:

Jenis Perusahaan	: Jalan Veteran, Kabupaten Bojonegoro
Luas Perusahaan	: 499,5 m ²
Luas Bangunan	: 256,6224 m ²
Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Garis (Lini)
<i>Plant Layout</i>	: <i>Product Layout</i>
Kapasitas Produksi	: 100 kg tepung terigu/hari
Bahan Baku	: Tepung terigu, tepung tapioka, air, <i>aerating agent</i> , garam, sumber lipida dan <i>emulsifier</i> .
Bahan Pembantu	: Gula, susu bubuk, sumber lipida, <i>flavouring agent</i> dan pewarna.
Bahan Pengemas	: Plastik PP (19x11x13 cm), kaleng kotak (20x12x14 cm), karton <i>box</i> (40x24x14 cm)
Berat <i>Netto</i>	: 1500 gram
Jumlah Pegawai	: 18 orang
Waktu Operasi	: 8 jam/hari, 22 hari/bulan
Utilitas	: - Air PDAM : 655,399 L /hari - Listrik : 157,9482 kWh /hari - Solar : 162,8663 Liter/bulan - LPG : 3 tabung (50kg)/hari - Air minum : 2 galon/hari
Modal Tetap (<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	: Rp 3.218.508.077,00

Modal Kerja

(*Working Capital Investment/WCI*) : Rp. 271.273.866,00

Modal Industri Total

(*Total Capital Investment/TCI*) : Rp. 3.489.781.943,00

Biaya Pembuatan

(*Manufacturing Cost/MC*) : Rp. 4.073.474.571,00

Biaya Pengeluaran Umum

(*General Expenses/GE*) : Rp. 609.364.715,00

Biaya Produksi Total

(*Total Production Cost/TPC*) : Rp. 4.682.839.285,00

Laju Pengembalian Modal (*Rate of Return*)

Sebelum Pajak : 32,57%

Setelah Pajak : 20,65%

Waktu Pengembalian Modal (*Pay-Out Time/POT*)

Sebelum Pajak : 2 tahun 8 bulan 9 hari.

Setelah Pajak : 3 tahun 11 bulan 16 hari.

Nilai BEP (*Break Even Point*) : 40,70%

Dari data tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pabrik pengolahan wafer krim dengan kapasitas 100kg tepung terigu/hari ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Agrindo Maju Lestari. 2012. *Pompa Air*.
<http://www.aml.co.id/product/?tipe=4> (12 Juli 2012)
- Alibaba. 2012. *Mesin dan Peralatan*.
http://www.alibaba.com/machinery_p43 (12 Juli 2012)
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistika. 2010. *Data Statistik Ekspor Wafer di Indonesia Pada Periode 2009-2010*.
- Bank Mandiri. 2012. *Suku Bunga Deposito Mandiri Rupiah*. Bank Mandiri. http://www.bankmandiri.co.id/resource/suku_bunga.asp.
(21 November 2012)
- Bargain Bin Home. 2012. *Bargain Bin Home-Home Decor Blog*.
<http://bargainbinhome.info/homedecorblog/> (20 September 2012)
- Bogasari. 2012. *Spesifikasi Tepung Terigu*.
<http://www.bogasari.com/produk/lihat-produk.aspx?b=kunci-biru>
(21 November 2012)
- Brown, W. E. 1992. *Plastic in Food Packaging: Properties, Design and Fabrication*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Budijaya. 2011. Diagram Alir Proses Pembuatan Wafer Krim di PT. Budi Jaya. PT. Budijaya.
- Charley. 1982. *Food Science*, 2nd edition. New York: John Wiley and Sons.
- Conewafer. 2012. *Wafer*. <http://www.conewafer.com/conewafer.php> (5 Juli 2012)
- Creative Component and Concept. 2012. *Pipa Baja dan Kran*.
<http://www.creativecomponent.com/pipabajadankran/> (12 Juli 2012)

- Dalimunthe, R.F. 2012. *Keterikatan antar Penelitian Manajemen dengan Pendidikan dan Pengembangan Ilmu Manajemen*. Fakultas Ekonomi, Universitas Sumatera Utara.
<http://72.14.235.104/search?q=cache:SbZW0AfDeyoJ:library.usu.ac.id/modules.php%3Fop%3D.odlad%26name%3DDownloads%26file%3Dindex%26req%3Dgetit%26lid%3D422+struktur+organisasi+garis+staf+funksional&hl=id&ct=clnk&cd=37&gl=id>. (21 November 2012).
- De Man, J. M. 1997. *Kimia Makanan*. Bandung: Institut Teknologi Bandung.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Makanan*. Jakarta: UI Press.
- Dogan, I. S. 2006. *Factor Affecting Wafer Sheet Quality*. International of Food Science and Technology 41 (S): 569-576.
<http://onlinelibrary.wiley.com/doi/10.1111/j.1365-2621.2005.01117.x/abstract>(8 Maret 2012)
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gibson, J. L., J. M. Ivancevich, dan J. H., Donnelly. 1992. *Organisasi:Perilaku, Struktur, Proses*. Edisi 2. Jilid 2. Jakarta: Erlangga.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen Edisi 2*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Gajah Mada.
- Hardjito, D. 2001. *Teori Organisasi dan Teknik Pengorganisasian*. Jakarta: Rajawali.
- Hasibuan, Malayu, S.P. 2003. *Manajemen Dasar, Pengertian dan Masalah*. Jakarta: PT Toko Gunung Agung.
- Hui, Y. H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Volume II. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hrcentro. 2012. *Upah Minimum Regional*.
<http://www.hrcentro.com/umr/all/-kabupaten-bojonegoro/all> (18 September 2012)

- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kehua. 2002. *Equipment for Industry*. <http://www.Kehuaequipment.com/equipment/equipment/for/industry/> (21 November 2012)
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Krisnawati, dkk. 2004. *Aspek Hukum dalam Ekonomi*. Surabaya: Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Kusumadewi, V. 2007. *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan: Perencanaan Produksi Sponge Cake dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu/Hari*. Surabaya: Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Maya, J. A. dan T. U. Anthony. 1995. *Food Additive Toxicology*. Merrell Dekker Inc. New York.
- Makfoeld. 1982. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Co.
- Muchtadi, T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jendral Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- PLN. 2012. *Tarif Dasar Listrik (TDL) 2012* Bojonegoro: PT. PLN Distribusi Jawa Timur.

- Panasonic, Ltd. 2012. *Daftar Harga AC*.
<http://Panasonic.wordpress.com/spo/air-conditioner-ac/>
 (21 November 2012).
- Pertamina. 2012. *Perkembangan Harga LPG*. Jakarta: PT. Pertamina.
http://www.pertamina.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3969&Itemid=1218
 . (21 November 2012).
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* (5th edition). New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Potter, N.N. 1986. *Food Science*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Purewatercare. 2012. *Tangki Air*.
http://www.purewatercare.com/tangki_air.php (20 September 2012)
- R&D Engineers team. 1991. *Recipes : Cream For Wafer Biscuit*.
 Hyderabad: R&D Engineers Company.
<http://www.rndwafers.com/recipes1.html> (21 november 2012).
- Setiadi, A. 2009. *Cermati Bahan-bahan Kue*.
<http://www.kulinologi.biz/index1.php?view&id=70> (30 September 2011)
- Simanjutak, R.G. 2008. *Hukum Perusahaan Cara Mendirikan CV*.
http://www.hukumoline.com/klinik_detail.asp?id=3530 (21 November 2012)
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Somerfield Intrade. 2012. *Pemanas Air*. <http://pt-somerfield-intrade.tradenote.net/> (12 Juli 2012)
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis: Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberti
- Surabaya IndonetWORK. 2012. *Peralatan Industri*. <http://surabaya.indonetWORK.co.id/peralatanindustri/> (12 Juli 2012)
- Susanto, T. dan N. Sucipto. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Penerbitan Fakultas Ekonomi (BPFE).
- Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: McGraw Hill Companies, Inc .
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. San Diego : Academic Press.
- Toko Mesin. 2006. *Factors and Tools for Wafer Sheet Engineering*. <http://www3.interscience.wiley.com/journal/18573337/abstract?CARTY=1&SRETRY=0> (12 Juli 2012)
- Wade, P. 1995a. *Biscuit, Cookies, and Cracker vol. 1 The Principles of The Craft*. Glasgow: Chapman and Hall.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.
- Widodo. 2003. *Teknologi Proses Susu Bubuk*. Yogyakarta: Lacticia Press.
- Wignjoesebroto, S. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*, Edisi kedua. Jakarta: PT. Guna Widya.