

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan penjelesan dan perhitungan yang telah dilakukan pada bab-bab sebelumnya dapat disimpulkan sebagai berikut :

Kapasitas bahan baku (kedelai) : 200 kg/hari

Bahan baku : kedelai dan air

Bahan pembantu : asam cuka

Utilitas : a. listrik = 48,21 Kwh
b. air = 4,2 m³/hari
c. solar = 26,13 L/hari
d. steam = 161,9904 kg/hari

Jumlah tenaga kerja : 11 orang

Analisa ekonomi :

- a. Modal tetap (FCI) : Rp 1.012.902.800,00
- b. Modal kerja (WCI) : Rp 49.822.015,00
- c. Investasi total (TCI) : Rp 1.062.724.815,00
- d. Biaya pembuatan (MC) : Rp 917.312.984,00
- e. Biaya pengeluaran umum (GE) : Rp 48.279.631,00
- f. Laju pengembalian modal (ROR)
 - Sebelum pajak : 39,20%
 - Sesudah pajak : 29,40%
- g. Waktu pengembalian modal (POP)
 - Sebelum pajak : 2 tahun 4,2 bulan
 - Sesudah pajak : 3 tahun 0,5 bulan
- h. Titik impas (BEP) : 41,26%

Berdasarkan hasil uraian di atas, maka perusahaan tahu ini layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2012. *Meja untuk Pengemasan dan Pemotongan Tahu*. <http://indonesian.alibaba.com>.
- Aneka Plastik. 2012. *Plastik Nylon*. <http://www.tokopedia.com>.
- Aries, R. S. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Biro Pusat Statistik. 2013. *Statistika Indonesia*. Jakarta.
- Buckle, K.A., Edwards, G.H. Fleet, dan H. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan (Terjemahan)*. Universitas Indonesia : Jakarta.
- Ceriwis. 2012. *Kereta Dorong*. www.ceriwis.com.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan. 1993. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bharata, Jakarta.
- Diansari Plastics. 2013. *Bak Perendaman Kedelai*. <http://gloriaplastik@ymail.com>.
- Dunia Timbangan. 2012. *Timbangan Duduk*. <http://hargatimbangan.com>.
- Electronic and Furniture Info. 2013. *Showcase*. US Department of Commerce Industri Report.
- Erlenza. 2010. *Kain Saring*. <http://alattahu.lol.es/2010/11/alat-produksi-tahu/kain-saringan-3/>.
- Gaman, P. M. dan K. B. Sherington, 1992. *Ilmu Pangan. Pengantar Ilmu Pangan, Nutrisi dan Mikrobiologi*. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- Geankoplis, C. J. 1983. *Transport Process and Unit Operations (2nd ed.)*. Boston: Allyn and Bacon, Inc.
- Ginting dan Tastra. 2007. *Sistem Produksi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Gloria. 2012. *Bak Pencucian Kedelai*. <http://gloriaplastik@ymail.com>.

<http://infomesin.com/katalog-mesin/27d-giling-kedelai-pisah-ampas-f5m-100-warna-hijau-html>

<http://ramesiamesin.com/hand-sealer/>

<http://pompaair.jual001.com/pompa-air-panasonic-gp-129jx.html>

<http://indoteknik.com/vi/pi/highlander-generator-set-hl-3500-lx>

<http://tep.tp.ugm.ac.id/2009/07/02/pengembangan-unit-usaha-tahu-oleh-ir-tri-purwadi-pn-eng.xhtml>

Metacalf dan Eddy, 1991. *Wastewater Engineering* (3rd ed.). New York: McGraw Hill Company.

Hardjo, S. 1964. *Pengolahan dan Pengawetan Kedelai untuk Bahan Makanan Manusia*. Bagian Gizi Fakultas Kedokteran UI, Jakarta.

Heldman, D. R. 1992. *Handbook of Food Engineering*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Hidayat, O. D. 1985. *Morfologi Tanaman Kedelai*. Hal 73-86. Dalam S. Somaatmadja *et al.* (Eds.). Puslitbangtan. Bogor.

Kurniawan. 2002. *Analisa Pemakaian Economizer Terhadap Peningkatan Efisiensi dan Penghematan Bahan Bakar Boiler*. Departemen Teknik Mesin Fakultas Teknik. Universitas Sumatra Utara.

Karsono. 2010. *Pengaruh Asam Cuka Pada Pembuatan Kedelai*. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB.

Kementrian UMKM. 2008. *Usaha Mikro Kecil dan Menengah*. Jakarta.

Lampert, L.M. 1970. *Modern Dairy Products*. Chemical Publishing New York: Company. Inc.

Lampert and Perry. 1971. *Perry's Chemical Engineers. 4th ed.* New York: McGraw-hill.

Liu, K. 1999. *Soybeans; Chemistry, technology and Utilizatio*. Maryland: An Aspen Publication.

- Mitra Sarana. 2010. *Tangki Air*. <http://fiber.indonesia.com>.
- Mitra Sarana. 2010. *Tangki Solar*. <http://fiber.indonesia.com>.
- Nantong Pengfei Casting Co., Ltd. 2010. *Boiler untuk Pemasakan*. China.
- Perkasa aluminium. 2013. *Pengaduk*. <http://ino-art.com>.
- Perry, R. H. 1970. *Perry's Chemical Engineers Handbook (3rd ed.)*. New York: Mc Graw Hill.
- Perusahaan Tahu Sumber Jaya. 2012. *Proses Pengolahan Tahu serta Gambar Peralatan*. Surabaya: UD. Sumber Jaya.
- Peter, M. 1984. *Elementary Chemical Engineering*. New York: Mc Graw Hill Company.
- Perry, R.H. and Green, D.W., 1997. "Perry's Chemical Engineers' Handbook", 7th ed., McGraw-Hill Book Co., New York.
- Peters, M. S. 1991. *Plan Design and Economics for Chemical Engineers (4th ed.)*. Tokyo: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Pressnet. 2012. *Beban*. <http://carafitness.com>.
- Savern, W.H. 1954. *Steam, Air and Gas Power*. 5th ed. New York: Mc Graw Hill Company.
- Shurtleff dan Aoyagi. 1977. *The Book of Tofu*. Autumn Press: Massachussets.
- SNI. 1995. *Standar Nasional Indonesia untuk Susu Kedelai*. SNI 01-3830-1995. Dewan Standar Nasional. Jakarta. 4p.
- Sudaryono, Andy Wijanarko, dan Prihastuti. 2006. *Pupuk Organik dan Ameliorasi Tanah Masam untuk Tanaman Kedelai*. Laporan Teknik Balitkabi. 58 p.
- Suhaidi. 2003. *Pengaruh Lama Perendaman Kedelai dan Jenis Zat Penggumpal Terhadap Mutu Tahu*. USU Digital Library. Universitas Sumatra Utara.

Suhardi. 1991. *Kimia dan Teknologi Protein*. PAU Pangan dan Gizi. Yogyakarta.

Suharno. dan Didik. 2008. *BPTP Sultra Gelar Teknologi Produksi Benih Kedelai IP 300*. BPTP Sultra.

Sundarsih. 2009. *Pengaruh Waktu dan Suhu Perendaman Kedelai pada Tingkat Kesempurnaan Ekstraksi Protein Kedelai dalam Proses Pembuatan Tahu*. Jurusan Teknik Kimia Fakultas Teknik Universitas Diponegoro. Semarang.

Suprpto. 1999. *Bertanam Kedelai*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Suprpti. 2005. *Pembuatan Tahu*. Kanisius. Yogyakarta.

Suwendo. 1994. *Teori dan Prosedur: Pengajian Mutu Susu dan Hasil Pengolahannya*. Yogyakarta: Liberty.

Tesco. 2013. *Pisau*. www.kompasiana.com.

Tristar. 2010. *Cetakan*. <http://alattahu.hol.es/2013/11/alat-produksi-tahu/>.

Triyono. 2010. *Mempelajari Pengaruh Penambahan Beberapa Asam Pada Proses Isolasi Protein Terhadap Tepung Protein Isolat*. Semarang. Undip Press.

Winarno, F.G. 1984. *Pengolahan Kedelai Menjadi Minyak dan Bahan-bahan Industri*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. IPB. Bogor.

Winarno, F. G. 1995. *Teknologi Gizi, Pangan, dan Konsumen*. Gramedia, Jakarta.

Winarno dan Rachman. Winarno, F. G. dan A. Rahman, 1974. *Protein: Sumber dan Peranannya*. Departemen Teknologi Hasil Pertanian, Bogor.

Yuwono, Setyo, dkk. 2012. *Karakterisasi Fisik, Kimia dan Fraksi Protein 7S dan 11S Sepuluh Varietas Kedelai Produksi Indonesia*. Fakultas Teknologi Pertanian UNIBRAW. Malang.