BAB IX

KESIMPULAN

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan pada bab-bab terdahulu dapat disimpulkan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT)
Struktur organisasi	: Lini
Lokasi	: daerah Tandes, Kecamatan Benowo, Kelurahan Banjar Sugiahan, Surabaya

DATA TEKNIS

Jumlah tenaga kerja	: 57 orang
Hasil produksi	: rendang daging kaleng
Lama operasi	: 8 jam/hari, 300 hari/tahun
Kapasitas bahan baku	: 2.500 kg/hari
Kapasitas produksi	: 17.075 kaleng/hari
Harga jual produk	: RP 10.000,-/kaleng
Utilitas	
- Air	: 40,53 m^3/hari
- Listrik	: 31,64 kW/hari
- Solar	: 275,4 Liter/hari

DATA EKONOMIS

Modal Tetap (FCI)	: Rp 6.770.700.789,-
Modal Kerja (WCI)	: Rp 6.115.650.200,-

Investasi Total (TCI) : Rp 12.886.350.900,-

Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 46.820.668.700,-

Hasil Penjualan/tahun (SC) : Rp 51.225.000.000,-

Laba Kotor : Rp 4.404.331.300 ,-

Laba Bersih : Rp 3.100.531.910,-

Laju Pengembalian Modal (ROR):

- sebelum pajak : 34,18%
- sesudah pajak : 24,06%

Waktu Pengembalian Modal (POT):

- sebelum pajak : 2 tahun 8 bulan
- sesudah pajak : 3 tahun 8 bulan

Titik Impas (BEP) : 46,33%

Jadi, pabrik pengalengan rendang daging dengan kapasitas bahan baku 2.500 kg/hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan,.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

Aries and Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation.* New York: McGraw Hill Book. Inc.

Biro Pusat Statistik. 1999. *Statistik Industri Besar dan Sedang Bagian III.* Indonesia. Jakarta: Biro Pusat Statistik.

Biro Pusat Statistik. 2000. *Statistik Industri Besar dan Sedang Bagian III.* Indonesia. Jakarta: Biro Pusat Statistik.

Biro Pusat Statistik. 2001. *Statistik Industri Besar dan Sedang Bagian III.* Indonesia. Jakarta: Biro Pusat Statistik.

Biro Pusat Statistik. 2002. *Statistik Industri Besar dan Sedang Bagian III.* Indonesia. Jakarta: Biro Pusat Statistik.

Biro Pusat Statistik (BPS). 2006. *Konsumsi Daging. Available at*:http://jatim.bps.go.id/

Blank, L and A. Tarquin. 1983. *Chemical Engineering Economy 2nd edition.* Singapore: McGraw Hill Book. Inc.

Brennan, J.G., J.R. Butters, N.D. Cowell dan A.E.V. Lilley. 1990. *Food Engineering Operations, 3rd ed.* London: Elsevier Applied Science.

Fellow.P. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice 2nd edition.* Inggris: CRC Press.

Heldman, D.R and Singh, R.P., 1993. *Introduction to Food Engineering 2nd edition.* New York: Academic Press.

Machfud. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan.* Bogor: IPB.

Muchtadi, D., T.R. Muchtadi, E. Gumbira. 1979. *Pengolahan Hasil Pertanian II Nabati.* Bogor: IPB.

Naruki, S. 1991. *Kimia dan Teknologi Pengolahan Daging.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi. UGM.

Perry, R.H. and D. Green. 1970. *Perry's Chemical Engineering Handbook 4rd edition.* New York: McGraw Hill.

Peters, M.S., and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineerings 4th edition.* New York: McGraw Hill Book Company, Inc.

Pujawan, N. 2004. *Ekonomi Teknik.* Surabaya: Guna Widya.

PT. PLN (Persero). 2003. *Tarif Dasar Listrik (TDL).*

Severn dan H. Williams. 1954. *Steam, Air and Gas Power.* New York: John Willey ang Sons.

Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas.* Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

Vilbrant and Dryden. 1959. *Chemical Engineering Plant Design.* Tokyo: McGraw Hill Kogakusha.

Wignjosoebroto, T., 1992. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan.* Jakarta: Gunawidya.

Winarno, F.G. 1994. *Sterilisasi Komersial Produk Pangan.* Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Zuki, Zuraida. Rifma Eliyasmi dan Sriwidyas Tuti. *Identifikasi Mikroba pada Dua Jenis Rendang yang Berbeda Lama Pengolahannya.* Seminar Nasional Industri Pangan. Patpi. Prosiding Volume II. Surabaya, 10-11 Oktober 2000. Hal. 54-62.