

BAB IX KESIMPULAN

1. Usaha siomay “DELIDIM” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Mojo Arum 1 no. 53 Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 5 kg daging ayam/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 69.800.605,00
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 149.025.377,00
MARR	: 12,87%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 257,95%
Setelah pajak	: 252,34%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 4,5 bulan
Setelah pajak	: 4,6 bulan

Harga jual produk	: Rp25.000,00 (siomay kukus)
	Rp 23.000,00 (siomay goreng)

Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 391.440.000
------------------------------	------------------

Titik impas/BEP	: 41,03%
-----------------	----------

2. Usaha siomay “DELIDIM” berdasarkan realisasi selama tiga bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan efisiensi produksi untuk menjaga keberlangsungan usaha.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Bligh, E.B. 1990. *Principles of Food and Science*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dike. 2011. *Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker*. <http://id.shvoong.com>. (15 Februari 2015).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1989. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Harper, H., V.M. Rodwell, & P.A. Mayes. 1979. *Biokimia*. Terjemahan dari: Harper's Biochemistry. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Herman, E. 2000. Formulasi bubuk bawang putih (*Allium sativum*) sebagai seasoning komersial. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta : UGM Press.
- Nugroho dan Mayun. 1986. *Beternak Burung Puyuh*. Semarang: Eka Offset.

- Peters, M. S dan Timmerhaus, K. D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4th edition*. New York: McGraw-Hill, Inc
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego : Academic Press Inc.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Rust RE. 1987. *Sausage Product*. In : *The Science of Meat and Meat Product*, 3rd Ed. J.F. Price and B.S. Schweigert (Ed.). West Port Conecticut: Food and Nutrition Press, Inc.
- Sarwoto. 1979. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sondang, P.S. 1995. *Management Strategic*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Surjadi, E. 1992. Pengaruh pH dan jenis bahan pengisi dalam pembuatan bubuk bawang putih (*Allium sativum* L) dengan pengering semprot. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Tauber. (1985). *Sausage*. Didalam Disroisier Nw (Ed). Element of Food Technology. Westport. The AVI Publishing Co. Connecticut
- Wignjosoebroto, Sritomo. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. PT. Guna Widya. Jakarta.
- Williams, C. N., J. O. Uzo, dan W. T. H. Peregrine. 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, Budi. 2008. *Kebijakan Publik Teori dan Proses*. Jakarta: PT Buku Kita
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.
- Yuniwati, M., Yusran. dan Rahmadany., 2008, *Pemanfaatan Enzim Sebagai Penggumpal Dalam Pembuatan Keju*, Seminar Nasional Aplikasi Sains dan Teknologi, Yogyakarta