

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan dari uraian-uraian dan pertimbangan-pertimbangan yang telah dilakukan sebelumnya, untuk pengolahan 300.000 kg/hari ikan tuna sebagai bahan baku pengalengan ikan maka dapat diambil kesimpulan:

1. Bahan tambahan: 27.244 kg minyak kedelai / hari dan 1.332 kg / hari garam.
2. Produksi tuna kaleng dalam medium minyak kedelai = 605.418 kaleng/hari dan tuna kaleng dalam medium air garam : 739.956 kaleng / hari. Jadi total produksi tuna kaleng per hari = 1.345.374 kaleng / hari.
3. Modal yang dibutuhkan sebesar Rp.1.254.574.185.000,00 di mana 70% merupakan modal sendiri (Rp. 878.201.929.400,00) dan 30% pinjam dari bank (Rp. 376.372.255.600,00)
4. Total biaya produksi dalam satu tahun yang harus dikeluarkan adalah sebesar Rp. 4.568.507.329.000,00
5. Hasil penjualan produk per tahun Rp 5.061.296.790.000,00
6. Laba kotor per tahun Rp. 492.789.461.000,00
7. Laba bersih per tahun Rp. 344.934.872.700,00
8. Nilai titik impas (BEP) yang diperoleh adalah sebesar 43,99%
9. Waktu pengembalian modal (POP) yang diperoleh sebelum dan sesudah pajak adalah 2 tahun 7 bulan dan 3 tahun 7 bulan.
10. Laju pengembalian modal (ROR) yang diperoleh sebelum dan sesudah pajak adalah 39,3% dan 27,5%.

Berdasarkan kesimpulan diatas maka pendirian pabrik pengalengan ikan tuna dengan kapasitas produksi 300.000 kg / hari layak dilaksanakan.



DAFTAR PUSTAKA

- Belitz, H. D. dan W. Grosch. 1999. *Food Chemistry*, 2nd ed. New York : Springer Verlag Berlin Heidenberg.
- Blank, L. T. 1983. *Engineering Economy*. Auckland: McGraw Hill.
- Geankoplis, C. J. 1983. *Transport Process & Unit Operation*. Boston : Allyn & Bacon.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta : Penerbit Liberty.
- Heldman, D. R. dan D. B. Lund. 1984. *Handbook Of Food Engineering*. New York : Marcel Dekker, Inc.
- Machfoed dan Agung., 1990. *Encyclopedia of Chemical Technology*. 3rd ed. Weirheim Germany: VCH Verlagsgesellschaft MGH.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Murniyati, A. S. 2000. *Pendinginan, Pembekuan dan Pengawetan Ikan*. Yogyakarta : Kanisius.
- Perry, R. H. dan H. John. 1986. *Chemical Engineering Handbook*, 3th ed. New York : Mc. Graw-Hill, International Book Company.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. 4th ed. New York : Mc Graw Hill, International Book Company.
- Severn, W. H. dan H. E. Degler. 1954. *Steam Air and Gas Power*. 5th ed. New York : John Wiley and Sons Company.
- Singh, R. D dan D. R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. 3rd ed. Westport Connecticut : The Avi Publishing Company, Inc.
- Sutardi. 1991. *Pengantar Rekapangan*. Yogyakarta : Universitas Gadjah Mada.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo, 1997. *Pengantar Bisnis Modern*. edisi ketiga. Yogyakarta: Liberty

Ulrich, G. D. 1984. *A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics*. New York : John Wiley & Sons.

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

