

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Lini
Lokasi	: Jalan Babatan Pantai 9 no 8 Surabaya – Jawa Timur
Hasil Produksi	: <i>Oatmeal Cookies</i> “KUKIMIL”
Lama Operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 6,75 kg <i>cookies</i> / hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 13.799.017,20
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 233.381.837,60
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
- Sebelum pajak	: 31,25%
- Sesudah pajak	: 26,56%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	
- Sebelum pajak	: 0,26 tahun (3 bulan)
- Sesudah pajak	: 0,30 tahun (3,5 bulan)

Harga jual produk/toples : Rp. 40.000,00

Hasil Penjualan Produk/tahun : Rp. 285.120.000,00

Titik Impas (BEP) : 70,52 %

Jadi perusahaan pengolahan *Oatmeal cookies* dengan kapasitas produksi 6,75 kg *cookies*/hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan, tetapi perlu diupayakan peningkatan pemasaran dan kapasitas produksi.

DAFTAR PUSTAKA

- Aman, M., E.M. Widodo, F.L. Fadhillah. 2004. *Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Algoritma CRAFT untuk Menurunkan Ongkos Material Handling pada Bagian Suzuki Original Component di PT. Mekar Armada Jaya Magelang*. Program Studi Teknik Industri, Fakultas Teknik, Universitas Muhammadiyah Magelang.
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Assauri, S. 1980. *Manajemenen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi UI.
- Badan Standardisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia untuk Margarin. SNI 01-3541-2002*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Bowers, K. K. 2005. *Everything Oats*. http://www.karenskitchen.com/a/recipe_oat.htm. (diakses tanggal 23 Mei 2014).
- Hadipoentyanti, Endang., Agus Ruhnayat., Laba Udarno. 2007. *Teknologi Unggulan Vanili*. Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan, Bogor.
- Irawati, Ana Feronika Cindra. 2004. *Karakteristis Mikroba Rhizoctania dari Perakaran Tanaman Vanili Sehat*. BPTP Kepulauan Bangka Belitung.
- Ketaren, S. 2008. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y., Shellenberg J.A. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Potter, N.N., J.H. Hotchkiss. 1995. *Food Science. 5th edition*. New York: Chapman and Hall.
- Pratiwi, A. 2010. *Analisis Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Pemilihan Lokasi terhadap Kesuksesan Usaha Jasa (Studi pada Jasa Usaha Jasa*

Mikro-Kecil di Sekitar Kampus Undip Pleburan). *Skripsi S-1*, Fakultas Ekonomi, Universitas Diponegoro, Semarang.

Rosmisari, A. 2006. *Review: Tepung jagung komposit, pembuatan dan pengolahannya*. Bogor : Prosiding Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Pengembangan Pertanian. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

Singh, R.P., D.R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, 4th edition*. USA: Academic Press.

Sudaryani, T. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta. Penebar Swadaya.

Sultan, W.J. 1982. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.