

## **BAB IX KESIMPULAN**

Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, unit pengolahan *home industry* BBQ *Chicken Jerky* “CHICKEN KING” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Perorangan
Lokasi Usaha	: Jalan Kutisari Indah Selatan I No. 25
Lama Operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas Bahan Baku	: 25 kg dada ayam <i>fillet</i> /hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 121.731.886,00
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 70.378.000,00
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 51.353.286,00
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 723.753.673,00
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 687.565.989,00
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 36.187.684,00
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp 989.100.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 65.346.327,00
Laba bersih/tahun	: Rp 262.692.864,00
MARR	: 12%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
• Sebelum pajak	: 217,98%
• Setelah pajak	: 215,80%
<i>Pay of Period</i> (POP)	
• Sebelum pajak	: 5,36 bulan
• Setelah pajek	: 5,41 bulan
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 41,00%

## DAFTAR PUSTAKA

- Anton. 2003. *Dasar-dasar Mikrobiologi Industri*. Jakarta: Depdikbud.
- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1954. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc.Graw Hill Book Company Inc.
- Assauri, S. 2004. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Apriliani, A., Sukarsa, dan H. A. Hidayah. 2014. Kajian Etnobotani Tumbuhan sebagai Bahan Tambahan Pangan Secara Tradisional oleh Masyarakat di Kecamatan Pekuncen Kabupaten Banyumas. *Scripta Biologica 1(1)*: 76-84.
- Badan Standarisasi Nasional. 2004. *Standar Nasional Indonesia Madu*. SNI 01-3545-2004.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Nasional Indonesia Gula Pasir*. SNI 01-3140-2001.
- Bank Central Asia. 2017. *Suku Bunga Deposito 2017*. Jakarta: PT. Bank Central Asia, Tbk.
- Budiasih, Y. 2012. Struktur Organisasi, Desain Kerja, Budaya Organisasi, dan Pengaruhnya terhadap Produktivitas Karyawan Studi Kasus pada PT. XX di Jakarta. *Jurnal Liquidity 1(2)*:99-105.
- Departemen Kesehatan RI. 1981. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Departemen Kesehatan RI. 2005. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Departemen Kesehatan.
- Gebhardt, S. E. dan R. G. Thomas. 2002. *Nutritive Value of Foods*. USA: United State Department of Agriculture.
- Harjanto, D. 2006. Kualitas Kimia Daging Dada Ayam *Broiler* yang Pakannya Ditambahkan Campuran Minyak Ikan Kaya Asam Lemak Omega-3. *Skripsi*. Institut Pertanian Bogor. <https://core.ac.uk/download/pdf/32363034.pdf>.
- Judoamidjojo, R. M. 1987. The Studies on Kecap – Indigenous Seasoning of Indonesia. *Thesis*. Tokyo: Universitas Tokyo. [agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=JP9005353](https://agris.fao.org/agris-search/search.do?recordID=JP9005353).

- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Koswara, S. 2009. *Pengolahan Aneka Saus*. Ebookpangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>. (20 Desember 2016).
- Koswara, S. 2013. *Pengemasan Bahan Pangan*. Ebookpangan.com. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGEMASAN-BAHAN-PANGAN.pdf>. (29 Desember 2016).
- Kusnadar, F. 2010. *Kimia Pangan Komponen Makro*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Kusumadewi, M. 2011. Karakterisasi Sifat Fisikokimia Kecap Manis Komersial Indonesia. *Skripsi*. Bogor: Institut Pertanian Bogor. <http://repository.ipb.ac.id/handle/123456789/49925>.
- Machfud dan Y. Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Muctadi, T. R., Sugiyono, dan F. Ayustaningwarno. 2013. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Nagata Scale. 2017. [http://www.nagata.com.tw/english/products\\_1.asp?treeNum=sub1&SerialNo=20&BSerialNo=32&MSerialNo=15](http://www.nagata.com.tw/english/products_1.asp?treeNum=sub1&SerialNo=20&BSerialNo=32&MSerialNo=15) (31 Maret 2017).
- Oven Gas Golden Star. 2017. <http://www.ovengasgoldenstars.com>. (15 Januari 2017).
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2016. [http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1). (25 Maret 2017).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnomo, H., T. D. W. Budiarta, dan Meliany. 2001. Pemanfaatan Buah Pepaya Muda dalam Pembuatan Dendeng Giling Kambing. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi* 2(1):28-33.
- Rukmana, R. 1995. *Budidaya Bawang Putih*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rumah Mesin. 2016. <http://www.rumahmesin.com/produk/chopper-dan-mesin-giling-daging-bakso/> (30 Maret 2017).
- Samsung. 2017. <http://www.samsung.com/id/refrigerators/top-mount-freezer-rt20farwdsa/RT20FARWDSASE/> (15 Januari 2017).

- Shimizu. 2017. <http://www.shimizu.co.id/products/ps-116-bit>. (16 Januari 2017).
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 1984. *Intorduction to Food Engineering*. USA: Academic Press. <https://books.google.co.id>. (14 Mei 2017).
- Suprapti, L. 2005. *Kecap Tradisional*. Yogyakarta: Kanisius.
- Yani, M., E. Warsiki, dan N. Wulandari. 2013. Penilaian Daur Hidup Botol PET (*Polyethylena Terephtalate*) pada Produk Minuman. *Jurnal Bumi Lestari* 13(2):307-317.
- Winneke, O. 2010. *Apa itu Mustard*. <http://food.detik.com/read/2010/12/28/104537/1533961/312/apa-itu-mustard>. (10 Januari 2017).
- Wignjosoebroto, S. 1993. *Pengantar Teknik Industri Jilid 1*. Jakarta: PT. Guna Widya.