

BAB IX KESIMPULAN

1. *Pie "PannaPie"* berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bentuk Usaha : Perorangan
 - b. Lokasi : Jalan Doho No.15, Keputran, Surabaya
 - c. Waktu Operasi : 20 jam/minggu
 - d. Kapasitas Produksi : 11.600 *packs*/tahun
 - e. Jumlah Tenaga Kerja : 2 orang
 - f. Total Modal Industri (TCI) : Rp 109.704.427,92
 - g. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 128.817.613,36
 - h. MARR :15,1%
 - i. Laju Pengembalian Modal (ROR) :
Sebelum pajak : 41,19%
Setelah pajak : 40,77%
 - j. Waktu Pengembalian Modal (POT):
Sebelum pajak : 2,39 tahun
Setelah pajak : 2,42 tahun
 - k. Harga Jual Produk : Rp 15.000,00
 - l. Hasil Penjualan Produk/Tahun : Rp 174.000.000,00
 - m. Titik Impas/BEP : 61,07%
2. *Pie "PannaPie"* berdasarkan realisasi selama satu bulan serta evaluasi yang dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aditya, A. 2010. *Visi dan Misi Perusahaan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aliyah, R. Pengaruh Jenis Bahan Pengental dalam Pembuatan Es Krim Terhadap Kadar Betakaroten dan Sifat Inderawi, *Skripsi S-1*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.
- Arbuckle, W.S. 1986. *Ice Cream*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Arman, S. 2008. *Visi dan Misi Perusahaan*. Jakarta: The Global Source for Summaries & Reviews.
- Astawan, M. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. 2009. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 01-3541-2002)*. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3541-2002.pdf>. 10 November 2016.
- Charley. 1982. *Food Science*. New York: John Willey and Sans.
- Codex. 1999. *Codex Standard for Milk Powders and Cream Powder, Codex Stan 207-1999*. USA: Codex Alimentarius.
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Depkes RI.
- Departemen Kesehatan RI. 1996. *Pedoman Praktis Pemantauan Gizi Orang Dewasa*. Jakarta: Depkes RI.
- Faridah, A., Kasmita, S., Asmar Y., Liswarti Y. 2008. *Patiseri Jilid 3 Untuk SMK*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Francis, F.J. 2000. *Butter and Butter Product: Encyclopedia of Food Science and Technology*. Indiana: Wiley.
- Government Notice. 2001. *Regulations Realting to Milk and Dairy Products*. United Kingdom: Government Notice.
- Handoko, T.H. 1984. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE – Yogyakarta.

- Kammen, D.M. 2011. *Household Cookstoves, Environment, Health, and Climate Change: A New Look at an Old Problem*. USA: The Environment Department (Climate Change).
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. Skenario APBN Indonesia Sektor Migas tahun 2011. www.esdm.go.id (18 Januari 2017).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Sayuran dan Buah-Buahan*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wpcontent/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Sayuran-dan-Buah-buahan-Teori-dan-Praktek.pdf> (10 Agustus 2016).
- Kruger, J.F., Robert B.M., dan Joel W.D. 1996. *Pasta and Noodle Technology*. USA: American Association of Cereal Chemistry, Inc.
- Kurniawan. 2011. *Teknologi Pembuatan Tepung Pisang*. Sumatera Selatan: Balai Penelitian Tanaman Buah Tropika.
- Moeljanto. 1992. *Pengawetan dan Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (28 Desember 2016).
- Peter, M.S. dan Timmerhaus K.D. 1991, *Plant Design an Economic for Chemical Engineering 3ed*. New York: McGraww-Hill Book Company.
- Peters-Erjawtz, S., J. Ulrich, M. Tiedtke, dan R.W. Hartel. 1999. Milk Fat Fractionation by Solid-Layer Melt Crystallization, *JAOCs*. 76(5):579-584.
- Pomeranz, Y. dan J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2 (28 Desember 2016).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2010. *Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga*. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt (28 Desember 2016).
- Riganakos, K.A. dan M.G. Kontominas. 1995. Effect of Heat Treatment on Moisture Sorption Behavior of Wheat Flours Using A Hygometric

- Technique. G.Charalambous (Ed). *Journal of Food Flavors: Generation Analysis and Process Influence*. Vol 7:147-151.
- Saleh, E. 2004. *Dasar Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: Universitas Sumatra Utara Press.
- Setyanti, Y.H., S. Anwar dan W. Slamet. 2013. Karakteristik fotosintetik dan serapan fosfor hijauan alfalfa pada tinggi pemotongan dan pemupukan nitrogen yang berbeda, *Animal Agriculture Journal*. 2 (1): 86-96.
- Sukirno, S. 2002. *Pengantar Teori Ekonomi Mikro*. Jakarta: PT. Rajagrafindo Persada
- Sultan, W.J. 1982. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Us. Wheat Associates.1983. *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Jakarta: DJamatan.
- Wijana, S. 2012. *Perancangan Pabrik: Penentuan Lokasi Pabrik*. <http://yusronsugiarto.lecture.ub.ac.id/files/2013/06/3.PENENTUAN-LOKASI-PABRIK.pdf> (28 Oktober 2016).
- Winarno, F.G. dan I.E. Fernandez. 2007. *Susu dan Produk Fermentasinya*. Bogor: M-Brio Press.