

## **BAB X**

### **KESIMPULAN**

1. Besar modal industri (*Total Capital Investment / TCI*) yang dibutuhkan untuk unit Pengolahan *Siomay* Babi-Udang “Mak Nyuss” per tahun adalah Rp 68.796.092,00.
2. Biaya produksi total (*Total Production Cost / TPC*) yang dibutuhkan untuk unit Pengolahan *Siomay* Babi-Udang “Mak Nyuss” per tahun adalah Rp 102.223.453,80
3. Laju pengembalian modal (*Rate of Return / ROR*) penjualan *Siomay* Babi-Udang “Mak Nyuss” adalah 64,76 %sebelum dipotong pajak dan 64,76 %setelah dipotong pajak.
4. Waktu pengembalian modal (*Payout Period / POP* penjualan *Siomay* Babi-Udang “Mak Nyuss” adalah 17 bulan 28 hari sebelum dipotong pajak dan 18 bulan 4 hari setelah dipotong pajak.
5. Nilai titik impas (*Break Even Point / BEP*) penjualan *Siomay* Babi-Udang “Mak Nyuss” adalah 45,46%

## DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M.. 2004. Dapatkan Protein Dari Dendeng.  
<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1083217242,86128> (2 Agustus 2014).
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1987. Food Chemistry. Berlin: Springer Verlag.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. Ilmu Pangan. Jakarta: UI Press.
- Burhanuddin. (2001). Proceeding Forum Pasar Garam Indonesia. Jakarta: Badan Riset Kelautan dan Perikanan.
- Chandra, B. 2006. Pengantar Kesehatan Lingkungan. Penerbit Buku Kedokteran EGC, Jakarta.
- Direktorat Gizi. 1979. Kandungan Gizi dalam 100 g Sawi. Departemen Kesehatan RI.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. Daftar Komposisi BahanMakanan. Jakarta: PT Bhatara Karya.
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Konsumsi daging 2007-2014. Departemen Peternakan RI
- Direktorat Jenderal Peternakan dan Kesehatan Hewan. 2014. Produksi Daging babi Menurut Provinsi 2009-2014. Departemen Peternakan RI
- Dwidjoseputro, D. 1998. Dasar-dasar Mikrobiologi. Jakarta: Djambatan
- Grace, M.R. 1977. Cassava Processing. Food and Agriculture Organization of United Nations, Roma.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, Daging, Telur. Yogyakarta: Liberty
- Jenie, B.S.M. dan S. Fardiaz. 1988. Sanitasi dalam Industri Pangan. Bogor:PAU IPB.

- Kotler, Philip; Armstrong, Garry, 2008. Prinsip prinsip Pemasaran, Jilid 1, Erlangga, Jakarta.
- Kramlich, R.V. 1971. Dalam : J.F. Price dan B.S. Schwiegen (Editor). *The Science of Meat Product*, W.H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Matz dan Matz. 1978. *Cookies and Creackers Technology*. 2nd ed. The AVI Pub. Co. Inc.. Westport. Conecticut.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi, dan M. Astawan. 1992. *Enzim dalam Industri Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Natalia. 2007. *Karakterisasi Beras Pandan Wangi dan Pengaruh Jenis Kemasan terhadap Stabilitas Mutu selama Penyimpanan*, Skripsi S-1, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2003. *Pendidikan Dan Perilaku Kesehatan*. Rineka Cipta. Jakarta.
- Ockerman, H. W. 1983. *Chemistry of Meat Tissue*. 10th Eds. Dept. of Animal Science. The Ohio State University and The Ohio Agricultural Research and Development Centre, Ohio.
- Oginawati, K. 2008. *Sanitasi Makanan dan Minuman*. Penerbit Institut Teknologi Bandung Press. Bandung.
- Pand, W. G., J. H. Maner, dan F. L. Harris. 1991. *Pork Production System*. New York: AVI Book.
- Paimin, F, B dan Murhananto., 2000. *Budidaya, Pengolahan, Perdagangan Jahe*. Penebar Swadaya, Jakarta.
- Prabowo, S. 2006. *Pengolahan dan Pengaruhnya terhadap Sifat Fisik dan Kimia serta Kualitas Beras*, *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(2):43-49.
- Purnomo. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Raharjo, S., D.R. Dexter, R.C. Worfel, J.N. Sofos, M.B. Solomon, G.W. Shults, dan G.R. Schmidt. 1995. *Quality Characterictics of Restructured Beef Steaks Manufactured by Various Techniques*. *J. Food Sci* 60(1):68-71.

- Rukmana, R .1995. Hama Tanaman dan Teknik Pengendalian, Bumi aksara, Jakarta.
- Soeparno, 2005. Ilmu dan Teknologi Daging. Universitas Gajah Mada Press, Yogyakarta.
- Srikaeo, K. and U. Panya. 2013. Efficiencies of Chemical Techniques for Rice Grain Freshness Analysis, *Rice Science*. 20(4):292-297.
- Sterrer, W. 1986. Marine Fauna and Flora of Bermuda. Awiley Intearscience Publication. John Wiley & Sons Inc. New York.
- Sutarno dan Agus Andoko, 2005. Budi Daya Lada Si Raja Rempah-Rempah. PT Agro Media Pustaka. Jakarta.
- USDA. 2004. USDA National Nutrient Database for StandardReference: Release 16-1.<http://www.nal.usda.gov/fnic/foodcomp/search/> (14 Oktober 2014).
- USDA. 2009. USDA Nutrient Data Set for Fresh Pork (From SR), Release 2.0. U.S.Department of Agriculture. Agricultural Research Service. Maryland, USA.
- Waringin, 2008. Marketing Revolution, Jakarta : Penerbit Gramedia
- Wibowo, S., 2007. Budidaya Bawang Merah, Bawang Putih, dan Bawang Bombay . Penebar Swadaya, Jakarta.
- Winarno, F.G. 1997. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.