

BAB IX KESIMPULAN

1. Bahan baku pembuatan siomay ayam “HAU JEK” adalah daging ayam fillet, bengkung, kulit pangsit, tepung tapioka, garam, gula, merica, bawang putih bubuk, minyak wijen, wortel, putih telur, dan air.
2. Proses produksi siomay ayam “HAU JEK” meliputi persiapan bahan, pencampuran I, pencampuran II, pencetakan, *topping*, pengukusan, pendinginan, dan pengemasan.
3. Penjualan dilakukan dengan sistem *Pre-Order* (PO) dan dititipkan pada penjual jajanan pasar.
4. Siomay ayam “HAU JEK” dijual dengan harga Rp 8.000,- per pak (1 pak isi 2 buah siomay).
5. Kapasitas produksi siomay ayam “HAU JEK” adalah 2 batch/ hari dan 20 hari/bulan.
6. Biaya produksi total yang dibutuhkan untuk pengolahan Siomay Ayam “HAU JEK” per tahun adalah Rp 130.915.775,00.
7. Jumlah pendapatan yang didapatkan dari pengolahan Siomay Ayam “HAU JEK” per tahun adalah Rp 22.684.225,00.
8. Waktu yang dibutuhkan untuk pengembalian modal dari pengolahan Siomay Ayam “HAU JEK” adalah 7,1 bulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, M. W dan M. Astawan. 1988. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Akademika Pressindo, Jakarta.
- Bligh, E.B. 1990. *Principles of Food and Science*. Marcel Dekker Inc. New York.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Dike. 2011. *Manfaat Bengkoang Mencegah Diabetes dan Kanker*. <http://id.shvoong.com>. (15 Februari 2015).
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1992. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhartara Karya Aksara, Jakarta.
- Forrest, J.C., E.B. Aberle, H.B. Hedrick, M.D. Judge, dan R.A. Merkel. 1975. *Principles of Meat Science*. W.H. Freeman and Co., San Fransisco.
- Handoko, T. Hani. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE.
- Harper, H., V.M. Rodwell, & P.A. Mayes. 1979. *Biokimia*. Terjemahan dari: Harper's Biochemistry. Jakarta: Penerbit Buku Kedokteran EGC.
- Herman, E. 2000. Formulasi bubuk bawang putih (*Allium sativum*) sebagai seasoning komersial. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Limbah*. Yogyakarta : UGM Press.
- Pomeranz Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego : Academic Press Inc.

- Rismunandar, M., N. Riski. 2003. *Lada Budidaya dan Tata Niaga*. Edisi revisi. Jakarta : Penebar Swadaya.
- Sarwoto. 1979. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sondang, P.S. 1995. *Management Strategic*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Surjadi, E. 1992. Pengaruh pH dan jenis bahan pengisi dalam pembuatan bubuk bawang putih (*Allium sativum* L) dengan pengering semprot. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Wignjosoebroto, Sritomo. 1996. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. PT. Guna Widya. Jakarta.
- Williams, C. N., J. O. Uzo, dan W. T. H. Peregrine. 1993. *Produksi Sayuran di Daerah Tropika*. UGM-Press, Yogyakarta.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Winarno, Budi. 2008. *Kebijakan Publik Teori dan Proses*. Jakarta: PT Buku Kita
- Wiriano, H. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Phytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian, Jakarta.