

BAB IX

KESIMPULAN

Usaha “*Cracked Doughnut*” layak untuk didirikan berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Perumahan <i>Diamond Park Residence</i> B1 no.9, Raya Juanda.
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 60 buah donat / hari
Jumlah tenaga kerja	: 2 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 17.952.855,-
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 125.411.766,-
MARR	: 15%
Laju pengembalian modal (ROR)	:
Sebelum pajak	: 304,06%
Setelah pajak	: 294,04%
Waktu pengembalian modal (POT)	:
Sebelum pajak	: 3 bulan 23 hari
Setelah pajak	: 4 bulan 1 hari
Harga jual produk	: Rp. 40.000
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 180.000.000,-
Titik impas/BEP	: 38,17%

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Standar Nasional Indonesia SNI 01-3553-2006 Air Minum dalam Kemasan*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE
- Hosomi, K., Nishio, K. dan Matsumoto, H. 1992. Studies on Frozen Dough Baking. Effects of Egg Yolk and Sugar Ester. *Journal Cereal Chemistry*. 69:82-92
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, Targeting, dan Positioning*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kays, J. S. 1987. *Formulated Sweet Potato Products*. International Potato Centre, Lima, Peru.
- Kotler, P. dan G. Armstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Linn, C.E. 2010. *General Theory of Marketing*. Stockholm: Meta Management.
- Mudjajanto E. S. dan Lilik N. Y.. 2009. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Radosunu. 2001. *Manajemen Pemasaran: Suatu Pendekatan Analisis*. Yogyakarta: BPFE.

- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*.
<http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastrukturindonesia-2002-terburuk-di-asia/> (26 Januari 2017).
- Singh, R. Paul and Dennis, R. H. 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Soedarmo, P. dan Sediaoetomo, 1977. *ilmu Gizi*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Thrope, J. F. 1974. *Thrope's Dictionary of Applied Chemicals 4th Edition. Vol III*. Longman Green and Company, London.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhaidi. 1982. *Bahan-Bahan Pemanis*. Yogyakarta: Fakultas Teknologi Pertanian UGM.
- Wignjosobroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Edisi Pertama*. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G., 1993. *Pangan Gizi Teknologi dan Konsumen*. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.