

BAB IX KESIMPULAN

1. “Delicato” *Pannacotta* berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:
 - a. Bentuk Usaha : Perorangan
 - b. Lokasi : Semolowaru Tengah V no 7
 - c. Waktu Operasi : 7 jam
 - d. Kapasitas Produksi : 150 *cups*/hari
 - e. Jumlah Tenaga Kerja : 3 orang
 - f. Total Modal Industri (TCI) : Rp 393.755.387,00
 - g. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 480.067.589,00
 - h. MARR : 12,75%
 - i. Laju Pengembalian Modal (ROR) :
 - Sebelum pajak : 42,65%
 - Setelah pajak : 42,22%
 - j. Waktu Pengembalian Modal (POT):
 - Sebelum pajak : 2 tahun 4 bulan
 - Setelah pajak : 2 tahun 4 bulan
 - k. Harga Jual Produk : Rp 15.000,00
 - l. Hasil Penjualan Produk/Tahun : Rp 648.000.000,00
 - m. Titik Impas/BEP : 50,60%
2. “Delicato” *Pannacotta* berdasarkan realisasi selama satu tahun serta evaluasi yang dilakukan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aliyah, Rakhmi. 2010. Pengaruh Jenis Bahan Pengental Dalam Pembuatan Es KrimSari Wortel Terhadap Kadar Betakaroten Dan Sifat Inderawi. *Skripsi S-I*. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Semarang.
- Anggadiredja, J.T., Achmad Z., Heri P., dan Sri, I. (2010). Rumput Laut. Jakarta: Penebar Swadaya. Halaman 14-19, 26-39, 52-60, 65.
- Aries dan Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Assauri, Sofjan. 2004. Manajemen Produksi dan Operasi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia (hlm. 74)
- Badan Standarisasi Nasional. 2005. Standar Nasional Indonesia. *SNI -01-3140-2001. Gula Kristal Putih*. <http://repository.ipb.ac.id/jspui/bitstream/123456789/57893/11/Daftar%20Pustaka.html> (24 September 2017).
- Blibli.com. 2017. APAN Pompa Galon Elektrik. <https://www.blibli.com/apa-pompa-galon-elektrik.html> (17 Oktober 2017).
- C.P. Kelco. 2007. *GENU Carrageenan: Application*. Denmark: CP Kelco ApS.
- Direktori Bisnis Cirebon. 2017. *Anugrah Galon*. <http://cirebon.biz/places/anugrah-galon/> (20 Oktober 2017).
- Drake. 2005. Dairy Industry Technology Review. USA: Dairy Management Inc Illinois
- Fennema, O. 1985. *Food Chemistry 2nd Ed*. New York: Marcell Dekker Inc.
- Handoko, H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi, edisi 1 cetakan 13*, Jakarta: Gramedia Pustaka.
- Hariandja, M.T.E. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Pengadaan, Pengembangan, Pengkompensasian, dan Peningkatan Produktivitas Pegawai*. Jakarta : Grasindo.

- Hasibuan, S.P. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Heizer, J., dan B. Render. 2004. *Manajemen Operasi: Buku 1 Edisi 9*. Jakarta: Salemba Empat.
- Hilton D.J. 1993. Impact and Vibration Damage to Fruit during Handling and Transportation, *Proceedings of An International Conference*, Thailand, Chiang Mai,. 19-23 July 1993, 151-153.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. Canada: John Willey and Sons Inc.
- Ide, P. 2008. *Healt Secret of Kefir*. Jakarta: Elex Media Komputindo.
- Indriani dan Sumarsih. 1991. *Budidaya Pengolahan dan Pemasaran Rumput Laut. Cetakan pertama*. Jakarta: Swadaya.
- Indriyo, G. 2005. *Prinsip Dasar Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Kakuda Y., Pohorly J.E., Shi J. 2003. Polyphenolics in Grape Seeds Biochemistry and Functionality. *J. Med. Food*. 4(3): 12-14.
- Keenan, W. 2011. *Kimia untuk Universitas Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kusumadewi, S. 2007. *Aplikasi Logika Fuzzy untuk Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kusumawati R., Tazwir, A. Mawasto. 2008. Pengaruh Perendaman dalam Asam Klorida terhadap Kualitas Gelatin Tulang Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sp.*). *J. Pascapanen dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan*, 3 (1): 55-57.
- Lutony, T.L., 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: P.T Penebar Swadaya.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4 th ed*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.

- Sacharow S., Griffin R. 1970. *Food Packaging*. Connecticut: AVI Publishing Co.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ternak*. www.digitallibrary.com (12 November 2017).
- Science Lab Supplies Division of Narang Medical. 2017. *Thermometers*. <http://www.science-lab-supplies.com/chemistry-lab/thermometers/> (20 Oktober 2017).
- Shimizu Indonesia. 2017. *PS-121 BIT*. <http://www.shimizu.co.id/products/ps-121-bit> (17 Oktober 2017).
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Susetyo, J., R. Simanjuntak., dan J.M. Ramos. 2010, Perancangan Ulang Tala Letak Fasilitas Produksi dengan Pendekatan Proup Teknologi dan Algoritma Blocean Memininasi Ongkos Material Handling, *Jurnal Teknologi*. Vol 3 (1): 75-84.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swasta, B. 2000. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Padaga, M., dan M.E. Sawitri. 2005. *Membuat Es Krim yang Sehat*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Philips. 2017. *Bohlam LED*. <https://www.philips.co.id/id/c-p/8718696481943/led-bohlam-led> (25 Oktober 2017).
- PT. Aditec Cakrawiyasa. 2017. *Quantum*. <http://my-quantum.com/produk-quantum.html> (20 Oktober 2017).
- PT. Royal Sutan Agung. 2017. *Lemari Pendingin Minuman (Tanpa Bunga Es)*. <http://www.gea-rsa.com/gea/id/produk/detail/42/lemari-pendingin-minuman-tanpa-bunga-es-expo-480> (17 Oktober 2017).
- Rinnai. 2017. *RI-602A*. <http://www.rinnai.co.id/product-rinnai/ri-602a> (25 Oktober 2017).

Undang-Undang Ketenagakerjaan. 2003; UU RI No. 13 Th. 2003 tentang Ketenagakerjaan, Jakarta: Sinar Grafika.

Undang-Undang Nomor 7 tentang Pangan. 1996. Jakarta: Dewan Ketahanan Pangan.

Wahyudi T, T.R. Panggabean, dan Pujiyanto. 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.

Winarno, F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.