

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan usaha *cookies* pisang “Boostkies” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Ngagel Rejo Kidul 58
Lama operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas bahan baku	: 10 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 25.234.890,-
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 13.938.865,-
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 11.296.025,-
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 351.187.158,-
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 330.115.928,-
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 21.071.229,-
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 594.000.000,-
Laba kotor/tahun	: Rp 242.812.842,-
Laba bersih/tahun	: Rp 239.842.842,-
MARR	: 15,58%
<i>Rate of Return (ROR)</i>	
- Sebelum pajak	: 962,21%
- Setelah pajak	: 950,44%
<i>Pay Out Time (POT)</i>	
- Sebelum pajak	: 1,24 bulan
- Setelah pajak	: 1,26 bulan
<i>Break Even Point (BEP)</i>	: 41,06%

DAFTAR PUSTAKA

- Andari, R. 2009. *Manajemen Keuangan Suatu Pengantar*. Bandung: UPI Press.
- Anggraini, S. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok Putih pada *Egg Roll* terhadap Kadar Vitamin C dan Daya Terima. *Publikasi Ilmiah*, Fakultas Ilmu Kesehatan, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Aries, R. S. and Newton, R. D. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Badan Pusat Statistik Sumatera Utara. 2012. *Data Produksi Pisang Barangan 2012*. Sumatera Utara: Badan Pusat Statistik.
- Badan Standardisasi Nasional. 1992. *Mutu dan Cara Uji Cookies*. SNI 01-2973-1992. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Badan Standardisasi Nasional. 2011. *Biskuit*. SNI 2973:2011. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Brown, A. 2011. *Understanding Food: Principles and Preparation*. USA: Wadsworth Cengage Learning.
- Bureau of Indian Standards. 2002. *Domestic Gas Stoves for Use With Liquefied Petroleum Gases – Specification* (5th revision). New Delhi: Price Group
- Caballero, B., Finglas, P., and Toldra, F. 2015. *Encyclopedia of Food and Health*. USA: Academic Press.
- Duha, T. 2016. *Perilaku Organisasi*. Yogyakarta: Deepublish.
- Ekoanindiyo, F. A. 2011. Perancangan Tata Letak Gudang dengan Metode Shared Storage. *Jurnal Dinamika Teknik*, 5(2).
- Elvers, B. 2017. *Ulmann's Food and Feed*. Germany: John Wiley and Sons.

- Granado, F., Olmedilla, B., and Blanco, I. 2003. Nutritional and clinical relevance of lutein in human health. *Br. J. Nutr.*, 90: 487-504.
- Hanjani, D. 2012. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Tingkat Kesejahteraan Karyawan *Outsourcing* PT. Perkebunan Nusantara II Unit Kebun Sawit Seberang. *Jurnal Ilmiah Agribisnis*.
- Hedden, R. P. 1987. *Cost Engineering in Printed Circuit Board Manufacturing*. New York: CRC Press.
- Jones, C. and Lenzi, R. 2013. *Chocolate Chip Cookies: Dozens of Recipes for Reinterpreted Favorites*. San Fransisco: Chronicle Books.
- Kaleka, N. 2013. *Pisang-pisang Komersial*. Yogyakarta: Arcita
- Kasmir. 2009. *Pengantar Manajemen Keuangan*. Jakarta: Prenada Media.
- Keller, P. E. and Kouzes, R. 2017. *Water Vapor Permeation in Plastics*. USA: Homeland Security.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. Skenario APBN Indonesia Sektor Migas tahun 2011. www.esdm.go.id (21 September 2018).
- Koestoer, R. A. 2002. *Perpindahan Kalor untuk Mahasiswa Teknik*. Jakarta: Salemba Teknika.
- Kuswadi. 2005. *Meningkatkan Laba Melalui Pendekatan Akuntansi Keuangan dan Akuntansi Biaya*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Naja, H. R. D. 2004. *Manajemen Fit and Proper Test*. Yogyakarta: Pustaka Widyatama.
- Nurhayati, A. and Dewi, R. K. S. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: CV Andi Offset.
- Patel, M. R. 2011. *Shipboard Electrical Power Systems*. New York: CRC Press.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2015. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*.

- Peters, M. S. and Timmerhaus, K. D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- PT Bank Mandiri (Persero) Tbk. 2018. *Suku Bunga Dana*. <https://www.bankmandiri.co.id/suku-bunga-dana> (21 Oktober 2018).
- PT Bank Maybank Indonesia Tbk. 2018. *Suku Bunga Deposito*. <https://www.maybank.co.id/InterestRate/Pages/Suku-Bunga-Deposito.aspx> (21 Oktober 2018).
- Pratiwi, I., Muslimah, Etika and Aqil, A. W. 2012. Perancangan Tata Letak Fasilitas di Industri Tahu menggunakan Blocplan. *Jurnal Ilmiah Teknik Industri*, 11(2).
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnomo, H. 2004. *Perencanaan dan Perancangan Fasilitas*. Jakarta: Graha Ilmu.
- Pusat Informasi Pasar Uang Bank Indonesia. 2018. *Suku Bunga Deposito*. <http://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito/> (21 Oktober 2018).
- Ramadhany, M. 2011. Pengaruh Program Kesejahteraan Karyawan terhadap Semangat Kerja Karyawan dan Prestasi Kerja Karyawan. *Jurnal Ilmu Administrasi*.
- Undang-undang No 13 tahun 2003 tentang Ketenagakerjaan (Lembaran Negara Republik Indoensia tahun 2003) nomor 39.
- Sari, N. K. 2011. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Yayasan Humaniora.
- Satter, A., Iqbal, G. M. and Buchwalter, J. L. 2008. *Practical Enhanced Reservoir Engineering*. USA: Pennwell Books.
- Sholihin, A. I. 2010. *Buku Pintar Ekonomi Syariah*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.

- Subdirektorat Statistik Holtikultura. 2015. *Statistik Tanaman Buah-buahan dan Sayuran Tahunan Indonesia*. Jakarta: Badan Pusat Statistik Indonesia.
- Sugiono, A. 2009. *Manajemen Keuangan untuk Praktisi Keuangan*. Jakarta: Grasindo.
- Suprapti, M. L. 2005. *Teknologi Tepat Guna Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Kanisius.
- Trewatha and Newport. 1982. *Management*. Texas: Business Publication.
- Trubus, R. 2010. *Berkebun Pisang Secara Intensif*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Umar, H. 2003. *Business an Introduction*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Valverde, D., Laca, A., Estrada, L. N., Paredes, B., Rendueles, M., and Diaz, M. 2016. Egg yolk fractions as basic ingredient in the development of new snack products. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 3: 23-29.
- Walton, N. J., Mayer, M. J., and Narbad, A. 2003. Vanillin. *Phytochemistry*, 63(5): 505-515.