

## BAB IX KESIMPULAN

1. Berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi, *home industry pie* susu “LAUVIA” layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perorangan
Lokasi	: Bukit Citra Darmo C-1
Waktu Operasi	: 8 (delapan) jam per hari
Kapasitas Bahan Baku	: 50 kg tepung terigu per bulan
Jumlah Tenaga Kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 61.616.500
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 122.117.412
MARR	: 12,75%
Laju Pengembalian Modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 29,20%
Setelah pajak	: 29,05%
Waktu Pengembalian Modal (POT) :	
Sebelum pajak	: 39,52 bulan
Setelah pajak	: 39,71 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 3.000 / buah
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 140.400.000
Titik Impas/BEP	: 73%

2. *Home industry pie* susu “LAUVIA” memiliki prospek yang baik untuk dilanjutkan. Menurut perhitungan keuntungan dan studi pasar disertai dengan penjualan produk, produk *pie* susu “LAUVIA” disukai oleh konsumen karena memiliki banyak pilihan rasa dan penampilan produk yang menarik. Penjualan produk *pie* susu “LAUVIA” menghasilkan keuntungan sebesar Rp. 782 per buah.

## DAFTAR PUSTAKA

- 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)
- 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.
- 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.
- <http://pancabudi.com/Polypropylene-Panca-Budi-ID.Aspx> (31 Agustus 2018)
- [https://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](https://www.pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (30 Agustus 2018)
- <https://www.pln.co.id/statics/uploads/2018/05/Tariff-Adjustment-April-Juni-2018-1.jpg> (30 Agustus 2018)
- Indriyo, G. 2005. *Prinsip Dasar Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Kakuda Y., Pohorly J.E., Shi J. 2011. Polyphenolics in Grape Seeds Biochemistry and Functionality. *J. Med. Food*. 4(3): 12-14.
- Keenan, W. 2011. *Kimia untuk Universitas Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2012. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor HK.03.1.23.04.12.2205 Tahun 2012 Tentang Pedoman Pemberian Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.

- Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia Nomor 22 Tahun 2016 Tentang Persyaratan Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Perisa*. Jakarta: Badan Pengawas Obat Dan Makanan Republik Indonesia.
- Kusumadewi, S. 2007. *Aplikasi Logika Fuzzy untuk Pendukung Keputusan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lubis, Y. M., N. M. Erfiza, Ismaturahmi dan Fahrizal. 2013. Pengaruh Konsentrasi Rumput Laut (*Euchema Cottonii*) dan Jenis Tepung pada Pembuatan Mie Basah. *Rona Teknik Pertanian*. Vol. 6 No. 1: 413- 420.
- Muchtadi, T. R., P. Hariyadi, dan A. B. Ahza. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstruksi* (hal.64-69). Bogor: PAU IPB
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4 th ed*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Philips. 2018. *Bohlam LED*. <https://www.philips.co.id/id/cp/8718696481943/led-bohlam-led> (30 Agustus 2018).
- Powrie, W. D. 1977. Chemistry of Egg and Egg Product. In Stadelman, W. J. and O. J. Cotterill. *Egg Science and Technology*. New York: Avi Publishing Company.
- PT. Aditec Cakrawiyasa. 2018. *Quantum*. <http://my-quantum.com/produkquantum.html> (30 Agustus 2018).
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rinnai. 2018. *RI-602A*. <http://www.rinnai.co.id/product-rinnai/ri-602a> (30 Agustus 2018).
- Sacharow S., Griffin R. 1970. *Food Packaging*. Connecticut: AVI Publishing Co.
- 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 Blocpan Memininasi Ongkos Material Handling, *Jurnal Teknologi*. Vol 3 (1): 75-84.

- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Swasta, B. 2002. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Syarief, R. dan H. Halid. 1990. *Monograf Teknologi Penyimpanan Pangan*. Bogor: Laboratorium Rekayasa Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor
- 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.
- Winarno F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F. G. dan B. S. L. Jenie. 1983. *Kerusakan Bahan Pangan dan Cara Pencegahannya*. Jakarta: Ghalia Indonesia.