

BAB IX KESIMPULAN

9.1. Proses dan Teknik

Lokasi	:Jalan Pakis Bukit Flamboyan No. 19, Surabaya
Hasil produksi	: <i>Chocotart</i>
Lama operasi produksi	: 8 Jam per hari
Kapasitas produksi/ hari	: 30 pack per hari (@150 gram)
Ulilitas	: Air = 7,6 m ³ per bulan : Listrik = 113 kWh per bulan : LPG = 36 kg per bulan

9.2. Manajemen Perusahaan

Bentuk Usaha	: Perusahaan Industri Rumah Tangga
Jenis Usaha	: Mikro
Jumlah Kerja	: 3 orang

9.3. Aspek Ekonomi

Investasi Modal Tetap (FCI)	: Rp 31.124.000
Modal Kerja (WCI)	: Rp 6.225.000
Modal Investasi/bulan (TCI)	: Rp 37.349.000
Biaya Produksi/bulan (MC)	: Rp 12.059.833
Biaya Umum/bulan (GE)	: Rp 1.802.050
Biaya Produksi Total/bulan (TPC)	: Rp 13.861.883
Biaya Variabel/ bulan (VC)	: Rp 7.171.967
Biaya Tetap/bulan (FC)	: Rp 2.593.667
Laju Pengembalian Modal (ROR)	
Sebelum Pajak :	: 36,57%

Sesudah Pajak :	: 36,38%
Waktu Pengembalian Modal (POT)	
Sebelum Pajak	: 24,71 bulan
Setelah Pajak	: 24,81 bulan
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 180.000.000
Titik Impas (BEP)	: 47,73%

9.4. Evaluasi produk *Chocotart*

Usaha *chocotart* yang sudah direalisasikan selama 2 bulan serta evaluasi yang telah dilakukan, berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan.

9.5. Saran Produk *Chocotart*

Perlunya peningkatan jumlah produksi sehingga pendapatan dapat lebih meningkat untuk menghasilkan investasi yang layak dilakukan.

DAFTAR PUSTAKA

- Afida and Mamot. 2012. Evaluation of Soft Spreadable Margarine Properties Produced by Lipase-Catalysed Interesterification of Chicken Fat and Corn Oil, *International Food Research Journal*. 19(3):802.
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Arif, M. 2017. *Perancangan Tata Letak Pabrik*. Yogyakarta. Penerbit: Deepublish..
- Assauri,S. 1980. *Manajemen Produksi & Operasi*. Jakarta: LBFE UI
- Astawan, M. 2008. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Astro. 2018. *Harga Mixer Roti*. <https://astromesin.com/harga-mixer-roti/> (Diakses tanggal 5 Desember 2018)
- Astro. 2018. *Harga Oven Roti*. <https://astromesin.com/harga-oven-roti/> (Diakses tanggal 5 Desember 2018).
- Belitz, H. D., W. Grosch, and P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry 4th Revised and Extended Edition*. Heidelberg: Springer-Verlag Berlin Heidelberg, 457.
- Damodaran, A. 2018. *Country Risk: Determinants, Measures and Implications – The 2018 Edition*. New York: New York University – Stern School of Business, 110.
- deMan, J. M. 1999. *Principles of Food Chemistry Third Edition*. Gaithersburg: Aspen Publishers, Inc., 50.

- Fatmawati. 2012. Penggunaan *The Zmijewski Model*, *The Altman Model*, dan *The Springate Model* Sebagai Prediktor *Delisting*, *Jurnal Keuangan Perbankan*. 16(1): 56-57.
- Handoko, T. 2000. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE
- Jasasila. 2017. Peningkatan Mutu Pemeliharaan Mesin Pengaruhnya terhadap Proses Produksi pada PT. Aneka Bumi Pratama (ABP) di Kabupaten Batanghari, *Jurnal Ilmiah*. 17(3):96.
- Kontan. 2019. *Suku Bunga Deposito*. <https://pusatdata.kontan.co.id/bungadeposito/> (Diakses 11 Januari 2019).
- Manullang, M. 1987. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Andi Offset, 53-54.
- Millen, RA., and R.C. Hosoney. 2008. Role of Salt in Baking. *Cereal Foods World*. 53 (1): 4-6
- Novania, N.D. 2010. *Ekonomi Teknik Modul 8 Metode Analisis Investasi Pusat Ajar Pengembangan Bahan Ajar UMB*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Oktavian, R., dan A. S. D. Saptati. 2017. *Aplikasi Spreadsheet untuk Perhitungan Teknik Kimia Sederhana*. UBPress: Malang, 32.
- Peraturan Badan POM RI Nomor H.K.03.1.23.23.04.12.2207 tentang Pedoman Tata Cara Penyelenggaraan Sertifikasi Produksi Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT).
- Peraturan Pemerintah No. 28 Tahun 2004 tentang Keamanan, mutu dan Gizi Pangan.
- Peters, M. S., and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill Book Co.
- Potter, J. 2015. *Cooking for Geeks: Real Science, Great Cooks, and Good Food Second Edition*. Canada: O'Reilly Media, Inc. 148.

- Prasetya, H., dan F. Lukiastuti. 2000. *Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Buku Kita.
- Pujawan, I. N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rachman, E., Yuniar dan S. Arijanto. Analisis Kelayakan Bisnis Restoran Berjalan Fourspeed Nomad, *Jurnal Teknik Industri Itenas*. 2(2):304.
- Singh, R. P., and D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering, Fourth Edition*. Elsevier: Burlington, 45-46.
- Sultan, W.J. 1982. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suprapti, M. L. 2005. *Teknologi Pengolahan Pangan: Kembang Tahu dan Susu Kedelai*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Surdayani. 2003. *Kualitas Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Thumati, P. and R. Reddy. 2013. *Flexible Dentures in Prosthodontics - An Overview*. *Indian J Dent Adv*. 5(4): 1380-1385
- Wahyudi, N. 2014. Analisa Faktor-faktor Pemilihan Lokasi Usaha Terhadap Kesuksesan Usaha Jasa Mikro di Kecamatan Sungai Kujang. *Ekonomia*. 3(3): 136-143.
- Whitefield, R. 2005. *Making Chocolates in the Factory*. London: Kennedy's Publication Ltd.