

## BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, usaha produksi minuman *chocolate silky pudding* “Bitter Sweet” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	:	Swasta Perorangan
Lokasi	:	Puri Indah 20-22, Sidoarjo
Lama operasi	:	Senin- Jumat, 8 jam/hari
Kapasitas	:	1000 botol/hari
Jumlah tenaga kerja	:	9 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	:	Rp 2.301.972.525
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	:	Rp 2.190.242.000.
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	:	Rp 111.730.125
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	:	Rp 2.439.823.173
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	:	Rp 2.049.451.466
<i>General Expense</i> (GE)	:	Rp 392.467.302
<i>Selling Cost</i> (SC)	:	Rp 3.600.000.000
Laba kotor/tahun	:	Rp 1.160.176.826
Laba bersih/tahun	:	Rp 1.124.176.826
MARR	:	12,9%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	- Sebelum pajak	: 50,40 %
	- Setelah pajak	: 48,84 %
<i>Pay Out Time</i> (POT)	- Sebelum pajak	: 21 bulan 11 hari
	- Setelah pajak	: 21 bulan 29 hari
<i>Break Even Point</i> (BEP)	:	40,09 %

## DAFTAR PUSTAKA

- Akbar, S., Kurnia B. dan Istiqomah. 2001. *Kandungan dan kegunaan rumput laut di dalam Teknologi Budidaya Rumput Laut (Kappaphicus alvarezii)*. Bandar Lampung: Balai Budidaya Laut.
- Asosiasi Konyaku Jepang. 1976. Penetapan Standardisasi Tepung Glukomanan Murni Iles-iles dan Hal-Hal penting dalam Pelaksanaannya. Asosiasi Konyaku Jepang, Dewan Pengawas Tepung Konyaku Tingkat Propinsi.
- Astromesin. 2018. *Ribbon Mixer*. <http://www.astromesin.com/mesin-ribbon-mixer/>. (diakses 20 September 2018)
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Lesitin*. SNI 01-4457-1998.
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *Rumput Laut Kering*. SNI 01-2690-1998.
- Badan Standardisasi Nasional. 2006. *Air Minum Dalam Kemasan*. SNI 01-3553-2006.
- Badan Standardisasi Nasional. 2009. *Coklat Bubuk*. SNI 3747:2009.
- Badan Standardisasi Nasional. 2010. *Gula Kristal*, SNI 3140:3:2010.
- Badan Standardisasi Nasional. 2015. *Susu Bubuk*. SNI 2970:2015.
- Bensdrops. 2018. <http://www.bensdorp.com/>. (Diakses 2 Februari 2019)
- Bukalapak. 2018. Mesin *Filler* Cairan. <http://www.bukalapak.com/products/s/mesin-filler/>. (diakses 17 September 2018)
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Perpustakaan Nasional: Sinar Ilmu.
- Dhonsi, D., dan A.G.F. Stapley. The Effect of Shear Rate, Temperature, Sugar and Emulsifier on The Tempering of Cocoa Butter. *Journal of Food Engineering* 77: 936–942.
- Direct Industry. 2019. *UV Sterilizer Cabinet*. <http://www.directindustry.com/industrial-manufacturer/sterilizer-food-industry-110259.html>. (diakses 16 Januari 2019)
- El-Tahir, Y., dan El-Otaibi D. 2014. Internal Rate of Return: A suggested Alternative Formula and its Macro-economics Implications. *Journal of American Science* 10(11): 216-221.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- ICBC. 2019. Deposito Bunga Berjangka. <http://indonesia.icbc.com.cn/ICBC/it/ProdukdanLayanan/PerbankanKonsumer/DepositoBerjangka/DepositoBerjangkaRupiah/>. (diakses 25 April 2019)

- Indo Teknik. 2018. Genset Diesel 40000 Watt. <http://indoteknik.com/vl/pi/pk-w40s-genset-diesel-40000-watt/>. (diakses 25 April 2019)
- Kaihatu, T. S. 2014. *Manajemen Pengemasan*. Yogyakarta: Penerbit Andi
- Miller, D.D., 1992. *Liquid Milk and Cream In TheTechnology of Dairy Product*. London: Blackie Gladgowand.
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2016. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya.
- Rinnai Indonesia. 2018. Gas Stove. <https://www.rinnai.co.id/product-rinnai/gas-stove/>. (diakses 8 Desember 2018)
- Singh, R. P., dan D. R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sungkar, F. M. 2011 Perancangan Pabrik Dietil Eter dari Etanol dengan Proses Dehidrasi Kapasitas 35000 Ton/ Tahun, *Skripsi S-1*, Fakultas Teknik Kimia Universitas Muhammadiyah Surakarta, Surakarta.
- Surono, I.S., Agus, S., dan Priyo W. *Pengantar Keamanan Pangan untuk Industri Pangan*. Yogyakarta: Deepublish Publisher
- Tokopedia. 2018. Mini Coldroom Chiller. <https://www.tokopedia.com/maskitchen/mini-coldroom-chiller-ruangan-pendingin-untuk-penyimpanan-makanan/>. (diakses 12 Agustus 2018)
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Ergonomi Studi Gerak dan Waktu*, Cetakan Ketiga. Jakarta: Guna Widya.
- Winarno, F.G. 2004. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Yuyun, A. dan Delli G. 2011. *Cerdas Mengemas Produk Makanan dan Minuman*. Jakarta: PT AgroMedia Pustaka.