

BAB IX KESIMPULAN

1. Besar modal industri (*Total Capital Investment/TCI*) yang dibutuhkan unit pengolahan dendeng daging sapi-ayam “Chef Jerky” per bulan adalah Rp 22.303.748,00.
2. Biaya produksi total (*Total Production Cost/TPC*) yang dibutuhkan untuk unit pengolahan dendeng daging sapi-ayam Chef Jerky” per tahun adalah Rp. 253.891.192,5.
3. Laju pengembalian modal (*Rate of Return/ROR*) penjualan dendeng daging sapi-ayam adalah 22,5% sebelum dipotong pajak dan 22,4% setelah dipotong pajak.
4. Waktu pengembalian modal (*Pay Out Time/POT*) penjualan dendeng daging sapi-ayam “Chef Jerky” adalah 4 tahun 1bulan sebelum dipotong pajak dan 5 tahun 18 hari setelah dipotong pajak.
5. Nilai titik impas (*Break Even Point/BEP*) penjualan dendeng sapi-ayam “Chef Jerky” adalah 62,5%.
6. Nilai *Net Present Work* (NPW) “Chef Jerky” sebesar Rp 63.089.729,59
7. Perencanaan unit pengolahan dendeng daging sapi-ayam “Chef Jerky” dengan kapasitas produksi 5 kg per hari layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Arie, R.S. and Newton, R.D. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: MC Graw-Hill Book Company.
- Bahar, B. 2003. *Memilih Produk Daging Sapi*. Jakarta: Penerbit Gramedia Pustaka Utama.
- BCA. 2019. *Suku Bunga Simpanan*. <https://www.bca.co.id> (19 Desember 2019).
- Bank Sentral Republik Indonesia Bank Indonesia. 2019. *Analisis Inflasi TPIP*. https://www.bi.go.id/id/pencarian/Default.aspx?k=inflasi&st_art1=41 (22 desember 2019).
- Departemen Kesehatan RI. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan, Direktorat Jenderal Pembinaan Kesehatan Masyarakat Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia.
- Desrosier, N. W. & J.N. Desrosier. 1977. *The Technology of Food Preservation*. Wekport: AOI Publishing Company.
- Evanuarini, H dan Huda. 2011. Quality of Dendeng Giling on Different Sugar Addition, *Jurnal Ilmu-ilmu Peternakan*. 21(2): 7-10.
- Fellows, P. 2002. *Food Processing Technology Principles and Practice*. England: Woodhead Publishing Limited.
- Hui, Y.H. 2012. *Hand Book of Meat and Meat Processing*. Boca Raton: CRC Press.
- Jayananta, C.E. dan Harianto, B. 2011. *28 Hari Panen Ayam Broiler*. Jakarta: PT. AgroMedia Pustaka.
- Kasmir dan Jakfar. 2003. *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Kementrian Kesehatan Republik Indonesia. 2018. *Data Komposisi Pangan Indonesia*. <http://panganku.org/> (6 Desember 2019).

- Khotimah, H., dan Sutiono. 2014. Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budaya Bambu. *Jurnal Ilmu Kehutanan*, 8(1): 14-24.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono. 2013. *Prinsip Proses dan Teknologi Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Muchtadi, T.R., Sugiyono, Ayustaningwarno, F. 2016. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Murtidjo, B.A. 2003. *Pemotongan, Penanganan, dan Pengolahan Daging Ayam*. Yogyakarta: Kanisius.
- Nurhayanti, A., dan Dewi, R.K.S. 2017. *Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI.
- Peters, M.S., and Timmerhaus, K.D. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. Singapore: MC Graw-Hill.
- Praja, D.I. 2015. *Zat Aditif Makanan: Manfaat dan Bahayanya*. Yogyakarta: Penerbit Garudhawacana.
- Praptiwi, D., dan Senda, I. 2010. *Cara Mudah bagi UKM Mendobrak Kebekuan Bisnis*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Purnomo. 1996. *Dasar-dasar Pengolahan dan Pengawetan Daging*. Jakarta: PT. Gramedia Widiasarana Indonesia.
- Rao, D. 1997. Intermediate Moisture Foods based on Meats. *Food Reviews International*, 13(4): 37-41.
- Singh, R.P. dan Heldman, D.R. 2014. *Introduction to Food Engineering*. San Diego: Academic Press.
- Yasuha, J.X.L., dan Saifi, M. 2017. Analisis Kelayakan Investasi Atas Rencana Penambahan Aktiva Tetap. *Jurnal Administrasi Bisnis*, 46(1): 113-121.
- Yuanita, L. Wikandari, P.R. Poedjiastoeti, S. Tjahyani, S. 2009. Penggunaan Natrium Tripolifosfat untuk Meningkatkan Masa Simpan Daging Ayam. *Agritech*, 29(2): 79-86.