

IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik mie kering “MieLu” oleh PT. Tiga Serangkai layak untuk didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perseroan Terbatas (PT) melibatkan kepemilikan saham, struktur organisasi, produksi skala besar.
Lokasi	: Jalan Raya Tenaru, Driyorejo, Gresik.
Jam Kerja	: Pukul 07.00 - 15.00 WIB
Kapasitas Produksi	: 17.517 pack/hari
Jumlah Tenaga Kerja	: 36 orang
<i>Total Capital Investment (TCI)</i>	: Rp 23.230.280.000
<i>Fixed Capital Investment (FCI)</i>	: Rp 1.772.797.176
<i>Work Capital Investment (WCI)</i>	: Rp 21.457.482.920
<i>Total Production Cost (TPC)</i>	: Rp 25.903.339.520
<i>Manufacturing Cost (MC)</i>	: Rp 22.017.838.592
<i>General Expense (GE)</i>	: Rp 3.885.500.928
<i>Selling Cost (SC)</i>	: Rp 31.390.464.000
Laba kotor/tahun	: Rp 5.487.124.480
Laba bersih/tahun	: Rp 4.883.540.788
MARR	: 16,25%
Rate of Return (ROR)	
- Sebelum pajak	: 23,6%
- Setelah pajak	: 21,0%
Pay out Time (POT)	
- Sebelum pajak	: 4,0 tahun
- Setelah pajak	: 4,5 tahun
Break-Even Point (BEP)	: 40,2%

DAFTAR PUSTAKA

- Agustianingsih, V., Rahmi, H., Anni, F., & Sari, M. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung Terhadap Kualitas Mie Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 5(1), 58-65.
- Aisyah, A. N., Siti, S., & Bhakti, E. S. (2020). Efek Color Retention Agent pada Mi Basah Dengan Pewarna Alami Cabai Merah (*Capsicum Annuum L.*) Pada Karakteristik Fisikokimia. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 26(1), 105-112.
- Alibaba. (2023). Mesin Mixer. https://indonesian.alibaba.com/p-detail/300-10000L-1600742723224.html?spm=a2700.details.you_may_like.2.61e66eb93OahRw+
- Alibaba. (2023). Mesin Roll Press, Slitter, Dan Cutting & Folding. https://www.alibaba.com/product-detail/fried-and-non-fried-instant-noodle_60790343587.html?spm=a2700.shop_index.86.7.1c8145a3UP8Q3y
- Alibaba. (2023). Mesin Cooling Fan Dan Conveyor. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/air-cooling-machine-conveyor-with-fans-1601033934226.html?spm=a2700.7724857.0.0.3e4971d5EW>
- Alibaba. (2023). Mesin Packing. <https://indonesian.alibaba.com/product-detail/automatic-doshirak-frying-long-noodle-flow-1600874828752.html?spm=a2700.7724857.0.0.1778176dU6W7eP>
- Ambarsari, I., Dewi, A., & Gama, N. O. (2015). *Tepung Jagung Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jawa Tengah: Kementerian Pertanian Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Arini, E. W. (2021). Pengecualian Prinsip Perjanjian Dan Persekutuan Modal Dalam Badan Usaha Milik Negara Persero. *Jurnal Rechtsens*. 10(2), 153-166.

- Ariusni. (2018). Strategi Pemasaran Jagung Di Sentral Produksi Jagung Di Propinsi Sumatera Barat. *Journal Economac*. 2(1), 73-86.
- Assauri, S. (2004). Tujuan Pemeliharaan Mesin. Jakarta: Rajawali Press.
- Astawan, M. (2005). Membuat Mie dan Bihun. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan, M. (2006). *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- BPS. 2023. Statistik Indonesia 2023. Badan Pusat Statistik. Jakarta.
- Badan Standardisasi Nasional. (2008). *SNI 3926:2008 Telur Ayam Konsumsi*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2009). *SNI 3751:2009 Syarat Mutu Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2020). *SNI 3727:2020 Syarat Mutu Tepung Jagung*.
- Badan Standardisasi Nasional. (2016). *SNI 3556:2016 Syarat Mutu Garam Konsumsi Beriodium*.
- Baixin Machinery. (2021). Noodle Dryer. <https://www.bxdrymachine.com/noodle-dryer.html>
- Ekafitri, R. (2010). Teknologi Pengolahan Mie Jagung: Upaya Menunjang Ketahanan Pangan Indonesia. Subang: Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna.
- Fellows, P. (1988). Food processing technology-principles and practice. New York.
- Hariyadi, T. (2018). Pengaruh Suhu Operasi terhadap Penentuan Karakteristik Pengeringan Busa Sari Buah Tomat Menggunakan *Tray Dryer*. *Jurnal Rekayasa Proses*. 12(2), 46-55.
- Husna, A., & Rahmi, H. (2019). Analisis Kualitas Mie Basah Yang Dihasilkan Dari Substitusi Ekstarak Daun Pegagan. *Jurnal Kapita Selekta Geografi*. 2(8), 95-106.
- Jatmiko, G. P., & Teti, E. (2014). Mie Dari Umbi Kimpul (*Xanthosoma Sagittifolium*): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(2), 127-134.

- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Mie. Bogor: *E-Book Pangan*.
- Kurniawan, A., Teti, E., & Nur, I. P. N. (2015). Mie Dari Umbi Garut (Maranta arundinacea L.): Kajian Pustaka. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 3(3), 847-854.
- Kurniawati, I. (2007). Studi Pembuatan Mi Instant Berbasis Tepung Komposit Dengan Penambahan Tepung Porang (*Amorphophallus oniophyllus*). *Skripsi*. Universitas Brawijaya, Malang.
- Kusdarini, E. (1997). Kajian Kinerja Mesin Pengolah Kue Bawang. *Skripsi*. Bogor: FATETA, IPB.
- Lauvina, A. (2017). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Mi Jagung Dengan Penambahan Soda Abu Dan Gliseril Monostearat. *Skripsi*. Semarang: Universitas Katolik Soegijapranata.
- Lembaga Penjamin Mutu. (2023). Pentingnya Struktur Organisasi Di Dalam Perusahaan. Medan: Universitas Medan Area. <https://lpm.uma.ac.id/pentingnya-struktur-organisasi-di-dalam-perusahaan-2/>
- Lena, Opsa., Siti N. P., Masrukandan., Eman, D. (2022). Pembuatan Mi Kering Dengan Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays*). *Agrotech: Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian*, 4(2). 3.
- Liandani, W., dan E. Zubaidah. 2015. Formulasi Pembuatan Mie Instan Bekatul (Kajian Penambahan Tepung Bekatul Terhadap Karakteristik Mie Instan). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya. Malang.*, 3(1), 174–185.
- Mulyadi, A. F., Wigyanto., & Anita, N. B. (2013). Pembuatan mie kering kemangi (*Ocimum Sanctum L.*) dengan bahan dasar tepung terigu dan tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) (kajian jenis perlakuan dan konsentrasi kemangi). *Proceeding Seminar Nasional “Konsumsi Pangan Sehat dengan Gizi Seimbang Menuju Tubuh Sehat Bebas Penyakit”*. Yogyakarta: Universitas Gajah Mada.

- Mulyadi, A. F., Susinggih, W., Ika, A. D., & Widelia, I. P. (2014). Karakteristik Organoleptik Produk Mie Kering Ubi Jalar Kuning (*Ipomoea Batatas*) (Kajian Penambahan Telur dan CMC). *Jurnal Teknologi Pertanian*. 15(1), 25-36.
- Nuraeni, L. S. 2018. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Karakteristik Tepung Terubuk (Saccharum edule Hasskarl). *Skripsi*, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung.
- Nuroso, A. (2012). Pengolahan Tepung dan Mie Sukun. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1), 38–50.
- Oh, N. H., P.A. Seib, C.W. Deyoe, & A.B. Ward. (1985). Noodles II. The Surface Firmness of Cooked Noodles from Soft and Hard Wheat Flours. *Cereal Chemistry*. 62(6), 431- 436.
- Pingge, Y. U., A A Made, S., & I Putu, C. (2021). Perbandingan Tepung Jagung Dengan Tepung Terigu Serta Penambahan CMC Terhadap Karakteristik Mi Jagung. *Journal Gema Argo*. 26(01), 11-19.
- Pramono, N. (2013). Hukum PT Go Public dan Pasar Modal. Yogyakarta: Andi Offset.
- Purwono, Hadi. 2003. Sistem Personalia. Yogyakarta: Andi Offset.
- Respati, A. N. 2010. Pengaruh Penggunaan Pasta Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Untuk Substitusi Tepung Terigu dengan Penambahan Tepung Angkak dalam Pembuatan Mie Kering. *Skripsi*. Surakarta : Universitas Sebelas Maret.
- Rosmeri, V. I., & Bella, N. M. (2013). Pemanfaatan tepung umbi gadung (*dioscorea hispida dennst*) dan tepung mocaf (modified cassava flour) sebagai bahan substitusi dalam pengolahan mie baasah, mie kering dan mie instan. *Jurnal Teknologi Kimia dan Industri*. 2(2), 246-256.
- Rusdi, M. (2019). Strategi Pemasaran Untuk Meningkatkan Volume Penjualan Pada Perusahaan Genting Ud. Berkah Jaya. *Jurnal Studi Manajemen dan Bisnis*. 6(2), 49-54.
- Rustandi, Deddy. 2011. Produksi Mie. Tiga Serangkai. Solo.
- Suharno. (2008). *Manajemen Pendidikan (Sebuah Pengantar Bagi Para Calon Guru)*. Surakarta: UNS Press.

- Widyaningsih, T. D., & Erni, S. M. (2006). **Alternatif Pengganti Formalin Pada Produk Pangan**. Surabaya: Trubus Agrisarana. (979-3842-27-X)
- Wignjosoebroto, Sritomo. 2009. Tata Letak Pabrik dan Pemandangan Barang Edisi Ketiga. Jakarta: Guna Widya.
- Wisnu, D. (2019). Teori Organisasi Struktur dan Desain. Malang: Universitas Muhammadiyah.
- Wrigley, C. W., Frank, B., & Bushuk, W. (2006). Gluten: A balance of gliadin and glutenin.
- Yamit, Zulian. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonisia.