

BAB IX

KESIMPULAN

1. Pabrik wafer *stick* direncanakan berproduksi dengan menggunakan bahan baku 500 kg/hari .
2. Bentuk perusahaan yang direncanakan adalah PT (Perseroan Terbatas) dan struktur organisasi lini dan staf serta jumlah karyawan 26 orang.
3. Lokasi pabrik wafer *stick* direncanakan di Jalan Raya Taman, Sidoarjo.
4. Utilitas yang digunakan meliputi air sebesar 59,3756 m³/bulan, listrik sebesar 5.547,1 kWh/bulan, dan solar sebesar 4.374 liter/bulan.
5. Modal yang dibutuhkan untuk pendirian pabrik wafer *stick* ini adalah Rp 11.078.028.064,47
6. Besar ROR sebelum pajak adalah 27,40% dan sesudah pajak adalah 19,73%.
7. POP sebelum pajak adalah 2,68 tahun dan sesudah pajak adalah 3,38 tahun.
8. Besar BEP adalah 48,74%
9. .Pabrik wafer *stick* ini layak untuk didirikan baik dari segi ekonomis maupun segi teknis.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous^a. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3751-2000/Rev.1995)*.
http://www.bsn.go.id/files/20080411_peraturan_teknis_tepung%20te rigu.pdf. 6 Maret 2009.
- Anonimous^b. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3729-1995)*.
http://www.bsn.go.id/files/20080411_peraturan_teknis_tepung%20ta pioka.pdf. 6 Maret 2009.
- Anonimous^c. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 06-2385-1992)*.
<http://docs.google.com/gview?a=v&q=cache:WozMtNxOp-kJ:www.pustakadeptan.go.id/publikasi/bt101056.pdf+Standart+Mutu+Minyak&hl=id&gl=id>
- Anonimous^d. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3747-1994)*.
http://www.bi.go.id/web/id/DIBI/Info_Eksportir/Profil_komoditi/Standart_Mutu/coklat_bubuk. 9 Maret 2009.
- Anonimous^e. 2009. *Standar Nasional Indonesia (SNI 01- 2979-1981)*.
<http://docs.google.com/gview?a=v&q=cache:WozMtNxOp-kJ:www.pustakadeptan.go.id/publikasi/bt101056.pdf+Standart+Mutu+Margarin&hl=id&gl=id>. 9 Febuari 2009.
- Badan Pusat Statistik.2009. *Pertumbuhan Industri Wafer Stick (2001-2007)*.
www.bps.go.id. (10/08/09).
- Bussey, Lynn E. 1978. *The Economic Analysis of Industrial Project*. New Jersey: Kansas State University Prentice Hall, Inc Englewood Cliffs.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* Jilid I. Yogyakarta: Liberty.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen* edisi kedua. Jakarta: Media Ghalia Indonesia.
- Hidayat dan Palupi.2008. Gery Vs. Tango.www.swa.co.id. (23/08/09).

- Kodoatie, Robert J. 1995. *Analisis Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI.
- Koswara, S. 2005. *Teknologi Pengolahan Kedelai (Teori dan Praktek)*.
[http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20\(Teori%20dan%20Praktek\).pdf](http://www.ebookpangan.com/Member/DOWNLOADAREA/Teknologi%20Pengolahan%20Kedelai%20(Teori%20dan%20Praktek).pdf)
- Machfud dan Y. Agung.1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.
- Mittran. 2008. *Paket Mesin Pengolahan Pangan*.
www.mittranalsintani.com. (23/08/09).
- Pararaja. 2008. *Minyak dan Lemak*.
<http://smk3ae.wordpress.com/2008/07/17/minyak-dan-lemak/>
- Peters, M.S. dan K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics For Chemical Engineers, 3rd ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4th ed*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Refandy. 2008. *Spare part Packaging Machine Indonesia* .
www.acekorin.com. (28/08/09)
- Risvan. Standar Nasional Indonesia 01-3140-200/Rev 2005.
<http://www.risvank.com/kualitas-mutu-gula-kristal-putih.html>. 7 April 2009
- Sugitama. 2009. *Mesin Wafer Stick*. www.sugitama.co.id.(20/08/09).
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1998. *Pengantar Bisnis: Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: Liberti.

Sumayang, L. 2003. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*.
Jakarta: Salemba Empat.

Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis*. Yogyakarta: Liberty.

