

BAB IX

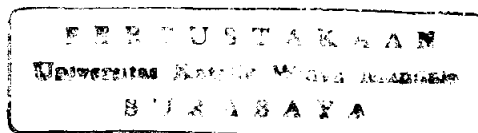
KESIMPULAN

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan yang telah dilakukan sebelumnya, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

Bentuk perusahaan	:	Perseroan Terbatas (PT)
Struktur organisasi	:	Garis
Lokasi perusahaan	:	Desa Tenaru, Dryorejo-Gresik
Luas lahan	:	168 m ²
Kapasitas produksi	:	250 kg/hari
Bahan-bahan yang dipakai	:	Tepung tapioka = 178,26 kg/hari
		Udang = 89,31 kg/hari
		Telur = 5,84 kg/hari
		Gula = 19,86 kg/hari
		Garam = 5,86 kg/hari
		Bawang putih = 13,49 kg/hari
		Tepung terigu = 18,13 kg/hari
Hasil produksi	:	Kerupuk udang
Jumlah tenaga kerja	:	17 orang
Harga jual produk/500 g	=	Rp 13.350,00/500 g



1. Utilitas terdiri dari :

- Air sumur dan PDAM : 3 m³/hari
- Listrik dari PLN : 25 KVA
- Solar : 4,2 L/hari
- LPG : 1,25 kg/hari

2. Analisa Ekonomi

- Modal Tetap (FCI) : Rp 521.515.988,50
- Modal Kerja (WCI) : Rp 119.986.256,30
- Modal Total (TCI) : Rp 641.502.244,80
- Biaya Pembuatan (MC) : Rp 1.806.152.734,00
- Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 1.843.012.994,00
- Biaya Pengeluaran Umum (GE) : Rp 36.860.259,88
- Hasil penjualan produk / tahun : Rp 2.002.500.000,00
- Laba kotor / tahun : Rp 159.487.006,00
- Laba bersih / tahun : Rp 126.640.904,20
- Laju Pengembalian Modal (ROR) :
 - Sebelum pajak : 24,86 %
 - Sesudah pajak : 19,74 %
- *Minimum Attractive Rate of Return* (MARR): 15 %

- Waktu Pengembalian Modal (POP) :
 - Sebelum pajak : 3 tahun 3 bulan
 - Sesudah pajak : 3 tahun 9 bulan
- Titik Impas (BEP) : 47,21 %

Jadi, industri kerupuk udang dengan kapasitas 250 kg/hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous, 1990. Kerupuk. Standar Industri Indonesia. SII 0272-90. Departemen Perindustrian Republik Indonesia.
- Aries dan Newton. 1985. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Buckle, K.A. 1987. Ilmu pangan. Edisi Kedua. Jakarta: Universitas Indonesia.
- Hadiwiyoto, S. 1983. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur Edisi II. Yogyakarta: Liberty.
- Manullang, M. 1987. *Dasar-dasar Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Matz, S.A. 1962. Food Texture. Westport, Conecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Meyer. L. H. 1973. Food Chemistry. New York: Reinhold Publishing Co.
- Moeljanto, R. 1982. Pengolahan Hasil-Hasil Sampingan Ikan. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Muchtadi, D. 1979. Pengolahan Hasil Pertanian II. Bogor: Fateta, IPB.
- Peter, H.S. and K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering*. 4th edition.. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Perry, John H. 1950. *Chemical Engineers' Handbook*. 3rd edition. New York: Mc Graw Hill Book Company.
- Severn, William H. , Degler, Howard E. and Miles, John C. 1954. *Steam, Air and Gas Power*. 5th edition. Tokyo: Mitsumura Printing Company.
- Soewodo. H., 1993. Hasil-hasil Olahan Susu, Ikan, Daging dan Telur. Cetakan 1, 2nd edition. Yogyakarta : Penerbit Liberty.
- Suprpti, 2001. Membuat Kerupuk Udang. Jakarta : penerbit Yudhistira.
- Suprpti, M.L. 2005. Kerupuk Udang Sidoarjo. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Vilbrant, F.C and Dryden, C.E.M. 1959. *Chemical Engineering Plant Design*. 4th edition. Tokyo: Mc Graw Hill Kogakusha Limited.

Wignjosoebroto, S. 1992. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Jakarta: Guna Widya.

Winarno, F.G., F. Srikandi dan F. Dedi. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia