

## **BAB IX KESIMPULAN**

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik mie kering yang telah direncanakan layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan : *Comanditaire Venootschap (CV)*.

Lokasi : Jalan Raya Dungus, Sukodono, Sidoarjo, Jawa Timur.

Waktu operasi : 8 jam per hari

Kapasitas produksi : 1.740 kg/hari

Jumlah tenaga kerja : 38 orang

*Total Capital Investment (TCI)* : Rp4.526.935.997,00

*Fixed Capital Investment (FCI)* : Rp4.042.884.480,00

*Work Capital Investment (WCI)* : Rp484.051.517,00

*Total Production Cost (TPC)* : Rp8.216.540.092,00

*Manufacturing Cost (MC)* : Rp6.984.059.078,00

*General Expense (GE)* : Rp1.232.481.014,00

*Selling Cost (SC)* : Rp9.449.021.105,00

Laba kotor/tahun : Rp1.232.481.014,00

Laba bersih/tahun : Rp924.360.760,00

*Minimum Attractive Rate of Return* : 15,50%

*Rate of Return (ROR)* sebelum pajak : 27,23%

*Rate of Return (ROR)* sesudah pajak : 20,42%

Waktu pengembalian modal (POP):

- Sebelum pajak : 3,294 tahun (3 tahun 3 bulan)

- Sesudah pajak : 4,246 tahun (4 tahun 2 bulan)

Harga jual produk : Rp2.715,00 (@ 150 g)

Titik impas/BEP : 52,87%

## DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2016. *Cabinet Dryer*. [http://www.alibaba.com/product-detail/CT-C-noodle-cabinet-dryer\\_1597829359](http://www.alibaba.com/product-detail/CT-C-noodle-cabinet-dryer_1597829359)
- Alibaba. 2016. *Flour Sifter*. [http://www.alibaba.com/product-detail/High-efficient-flour-sieving-machine-flour\\_60240053341](http://www.alibaba.com/product-detail/High-efficient-flour-sieving-machine-flour_60240053341)
- Alibaba. 2016. *Noodle Dough Mixer*. [http://www.alibaba.com/product-detail/dough-mixer-noodle\\_572902137](http://www.alibaba.com/product-detail/dough-mixer-noodle_572902137)
- Alibaba. 2016. *Noodle Roller Press*. [http://www.alibaba.com/product-detail/Noodle-Making-Machine-Noodle-Roller-press\\_60052768670](http://www.alibaba.com/product-detail/Noodle-Making-Machine-Noodle-Roller-press_60052768670)
- Alibaba. 2016. *Noodle Slitting Machine*. [http://www.alibaba.com/product-detail/Slitting-Device-of-Noodle-Making-Machine\\_60412194669](http://www.alibaba.com/product-detail/Slitting-Device-of-Noodle-Making-Machine_60412194669)
- Alibaba. 2016. *Noodle Steamer Machine*. [http://www.alibaba.com/product-detail/Hot-Sale-Noodle-Steamer-for-Noodle\\_60409570402](http://www.alibaba.com/product-detail/Hot-Sale-Noodle-Steamer-for-Noodle_60409570402)
- Alibaba. 2016. *Reverse Osmosis Machine*. [http://www.alibaba.com/product-detail/Reverse-osmosis-mineral-water-purification-plant\\_912405255](http://www.alibaba.com/product-detail/Reverse-osmosis-mineral-water-purification-plant_912405255)
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Ballwindo. 2016. *Roof Ventilator*. <http://www.ballwindo.com/>
- Blank, L.T. 1983. *Engineer Economy 2<sup>nd</sup> Edition*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- BRI. 2016. *Suku Bunga Dasar Kredit*. <http://www.bi.go.id/id/perbankan/suku-bunga-dasar/Default.aspx>
- Demam, M.J. 1998. *Kimia Makanan*. Bandung: ITB.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology: Principles and Practice, 2<sup>nd</sup>*. Ed. Cambridge: Woodread Publishing Limited.
- Fennema. 1990. *Food Chemistry*. New York : Marcel Decker, Inc.
- Google Maps. 2016. Peta Lokasi Perusahaan. <https://www.google.co.id/maps/place/Jl.+Raya+Dungus+No.0,+Sukodono,+Kabupaten+Sidoarjo,+Jawa+Timur/@-7.3948485,112.6733656,17z/data=!3m1!4b1!4m5!3m4!1s0x2dd7e>

3a9110ca9e9:0x36a27b3b02fb1671!8m2!3d-7.3948538!4d112.6755543?hl=en

- Handoko, T.H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hou, G and M. Kruk. 1998. Asian Noodle Technology. *Asian Noodle Technical Bulletin*. 20(12): 1-10.
- Jalanan Group. 2016. *Harga Keekonomian BBM Solar Industri & MFO PT.Pertamina (persero)*, Periode: 15-31 Maret 2016. [http://mac-solarindustri.blogspot.co.id/2016/03/harga-keekonomian-bbm-solar-industri\\_15.html](http://mac-solarindustri.blogspot.co.id/2016/03/harga-keekonomian-bbm-solar-industri_15.html)
- Jualo. 2015. Pabrik Strategis Jl. Raya Dungus Sukodono 0 (Nol) Jalan. <https://www.jualo.com/jawa-timur/sidoarjo/properti/pabrik-strategis-jl-raya-dungus-sukodono-0-nol-jalan-butuh-uang>
- Kodoatie, R.J. 1995. *Analisis Ekonomi Teknik*. Yogyakarta: ANDI
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Mie*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Pengolahan-Mie-teori-dan-praktek.pdf>
- Kumorotomo, W. 2007. *Masalah Penting dalam Merancang Struktur Organisasi*. Available at <http://kumoro.staff.ugm.ac.id/wpcontent/uploads/2007/07/struktur-organisasi-pemda.pdf>
- Kusnandar, F. 2010. *Mengenal Mie dan Teknologi Proses Produksinya*. [http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index2.php?option=com\\_content&do\\_pdf=1&id=112](http://itp.fateta.ipb.ac.id/id/index2.php?option=com_content&do_pdf=1&id=112)
- Muchtadi, T. dan Sugiyono. 2013. *Prinsip dan Proses Teknologi Pangan*. Bogor: Alfabeta.
- Narotama. 2011. *Struktur Organisasi dalam Bisnis*. Available at <http://gedearimbawa.dosen.narotama.ac.id./files/2011/09/Modul-6-Struktur-organisasi.Pdf>
- Nasution. 2003. *Metode Research: Penelitian Ilmiah*. Jakarta: PT. Bumi Aksara.
- Noriandita, B., dkk. 2013. *Sifat Tekstural dan Analisis Sensoris Mi Bebas Gluten dari Tepung Porang Sebagai Efek Pregelatinisasi*. Madura: Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo, Madura.
- Parker, R. 2003. *Introduction to Food Science*. USA: Delmar.

- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook, 4th Edition*. New York: McGraw Hill.
- Peter, M.D. dan K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineer's 4th Ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Phillips. 2016. *Lamps and Lighting Electronics Catalogue*.  
[http://www.lighting.philips.com/main/prof/lamps#pfpath=0-EP01\\_GR](http://www.lighting.philips.com/main/prof/lamps#pfpath=0-EP01_GR)
- Pitono, N.C. dan F. Puspitanigsih. 2015. Perencanaan Pabrik Pembekuan Ikan Kakap Merah (*Lutjanus sanguineus*) Produk *Whole Guttled Gilled Scalled* (WGGS) dengan Kapasitas Bahan Baku 1 Ton per Hari. *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- PLN Jatim. 2016. *Tarif Listrik Sidoarjo*. <http://www.pln.co.id/disjatim/>
- Prasetio, Bimo. 2016. *Kenapa Memilih CV*.  
<http://www.legal4ukm.com/kenapa-memilih-cv/>
- PT. Surya Pratista Utama. 2014. *Quality Noodles and Snacks: Products and Service*. Diakses dari [http://www.suprama.co.id/id/index.php?option=com\\_content&view=category&layout=blog&id=3&Itemid=7](http://www.suprama.co.id/id/index.php?option=com_content&view=category&layout=blog&id=3&Itemid=7) pada 15 Juni 2015.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik, Edisi 1*. Surabaya: Guna Widya.
- Ritantiyah, L. 2010. Laporan Magang di PT. Tiga Pilar Sejahtera Food, Tbk Sragen-Indonesia (*Quality Control Mie Instan*). *Laporan Magang*, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret Surakarta.
- Sagoro, E.M. 2013. *Materi Bisnis (Bentuk Badan Usaha)*.  
[http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Endra%20Murti%20Sagoro,%20S.E.,M.Sc./Materi%20Bisnis%20\(Bentuk%20Badan%20Usaha\).pdf](http://staff.uny.ac.id/sites/default/files/pendidikan/Endra%20Murti%20Sagoro,%20S.E.,M.Sc./Materi%20Bisnis%20(Bentuk%20Badan%20Usaha).pdf)
- Sando Effendi dan Thomas Santoso. 2014. *Analisis Strategi Pemasaran Mie Kering Pada PT. Panca Wijaya Sentosa Food Sidoarjo*. Agora 2(1).
- Sie, Y.W., C. Dewi dan H.H. Hoo. 2014. Perencanaan Pabrik Pembekuan *Fillet* Ikan Kerapu (*Epinephelus* sp.) dengan Kapasitas Bahan Baku 2.000 Kg/Hari, *Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.

- Sierang, T. dan D. Widjaja. 2010. Proses Pengolahan Mie Kering di PT. Surya Pratista Utama, Raya Sidoarjo Wonoayu KM 3, Sidoarjo. *Laporan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.
- Singh, R.P. and D.R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. California : Academic Press, Inc.
- Soeharto,I. 2002. *Studi Kelayakan Proses*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Suliyanto. 2010. *Studi Kelayakan Bisnis*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Suryanti. 2008. *Membuat Mie Sehat*. Yogyakarta: Penebar Swadaya.
- Winarno, F.G. 1980. *Kimia Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.