

BAB IX KESIMPULAN

A. Proses dan Teknik

| | |
|---------------------------|--|
| Lokasi | : Jl. Darmo Permai Utara II no. 40, Surabaya |
| Hasil Produksi | : <i>Burger</i> ayam |
| Lama operasi produksi | : 7 jam per hari |
| Kapasitas produksi/minggu | : 300 <i>burger</i> |
| Harga jual produk | : Rp. 18.000,00/pc |
| Utilitas | |
| a. Air | : 1704 L per bulan |
| b. Listrik | : 113,376 KWh per bulan |
| c. Elpiji | : 15,9516 kg per bulan |

B. Manajemen Perusahaan

| | |
|---------------------|-----------------------------------|
| Bentuk Usaha | : Badan usaha perseorangan (UMKM) |
| Struktur Organisasi | : Struktur organisasi lini |
| Jumlah Tenaga Kerja | : 3 orang |

C. Aspek Ekonomi

| | |
|-----------------------------|----------------------|
| Investasi Modal Tetap (FCI) | : Rp. 10.971.400 |
| Modal Kerja (WCI) | : Rp. 62.632.200 |
| Modal Investasi (TCI) | : Rp. 73.603.600 |
| Biaya Produksi (MC) | : Rp. 133.400.914,4 |
| Biaya umum (GE) | : Rp. 7.021.100, 758 |
| Biaya Produksi Total (TPC) | : Rp. 140.422.015,2 |
| Biaya Variabel (VC) | : Rp. 67.164.014,4 |
| Biaya Tetap (FC) | : Rp. 66.236.900 |

Laju Pengembalian Modal (ROR)

Sebelum Pajak : 161,38 %

Sesudah Pajak : 159,76 %

Waktu Pengembalian Modal (POT)

Sebelum Pajak : 7,36 bulan

Sesudah Pajak : 7,43 bulan

Titik Impas (BEP) : 39,91 %

Jadi, usaha “Hungry Chicken Burger” dengan kapasitas bahan baku daging ayam 10 kg/minggu ini layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, Y. dan R. Sujanto. 2009. *Membuat Ayam Olahan Balut Tepung*. Jakarta: Agro Media.
- Astawan, M.W. 2008. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Jakarta: CV. Akademika Pressindo.
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2014. *Produksi Daging Ayam di Indonesia*. www.bps.go.id (15 Januari 2014).
- Buckle, K.A., R.A. Edwards., G.H. Fleet., dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. 1990. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhartara Karya Aksara.
- Djoko, P. 2006. *Komunikasi Bisnis Edisi Ketiga*. Jakarta: Erlangga.
- Dutson, T.R. dan A.M. Pearson (Ed.). 1989. *Advances in Meat Research, Restructured Meat and Poultry Products, vol. 3*. New York : Van Nostrand Reinhold Company.
- Fellow, P.J. 1992. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Forrest, J.C, E.D. Aberie, H.B. Hendrick, M.D. Judge dan R.A. Merkel. 1975. *Principle of Meat Science*. San Fransisco: WH Freeman & Company.
- Gaman, P.M. and K.B. Sherington. 1992. *Ilmu Pangan*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.
- Hadiwiyoto, S. Soeparno, dan S. Budiharta. 1990. *Kimia dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi UGM.
- Handoko, H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE-UGM.

- Harries, R.S. and E. Karmas. 1989. *Evaluasi Gizi pada Pengolahan Bahan Pangan*. Bandung: ITB.
- Heid, J.L. and M.A. Joslyn. 1967. *Fundamentals of Food Processing Operation Ingredients, Method, and Packing*. Westport, Connecticut: The Avi Publishing Company, Inc.
- Hermanianto, J. 2008. *Penyimpanan Beku Daging*. [http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637_\(14 September 2015\)](http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55637_(14%20September%202015)).
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*. Canada: John Wiley and Sons. Inc.
- Muzarnis. 1982. *Pengolahan Daging*. Jakarta: Yassa Guna.
- Pearson, A.M. and B.W. Tauber. 1984. *Processed Meat*. Westprt, Conneccitcut: AVI Publishing Co. Inc.
- Persagi (Persatuan Ahli Gizi Indonesia). 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: Elex Media Komputindo PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw-Hill.Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*. San Diego: Academic Press Inc.
- Purnomo, H. 1990. *Teknologi Daging*. Malang: Universitas Brawijaya.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rais, S. 1994. *Pengelolaan Organisasi*. Surabaya: Airlangga University Press.
- Ranken, M.D. 2000. *Handbook of Meat Product Texhology*. London: Blackwell Science Ltd.
- Rismunandar. 1993. *Lada: Budidaya dan Tata Niaganya*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Robbins, S.P., dan Judge. 2008. *Perilaku Organisasi Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Rosyidi, D., A. Susilo., R. Muhbianto. 2009. Pengaruh Penambahan Limbah Udang Terfermentasi *Aspergillus niger* pada Pakan Terhadap

Kualitas Fisik Daging Ayam Broiler. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*. 4(1):1-10.

Sarwoto. 1979. *Dasar-Dasar Organisasi Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

Slot, R. dan G. H. Minnaar. 1995. *Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi Daging*. Yogyakarta: UGM Press.

Tarigan, U. 2007. *Perencanaan Tata Letak Fasilitas*. Medan: USU.

Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri Edisi Pertama*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.

Wilson, N.R.P., E. J. Dyet., R.B. Hughes. And C. R. Ve. Jones. 1981. *Meat and Meat Product: Factors Affecting Quality Control*. Applied Science Publishers, London and New Jersey.

Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Yuyun, A. 2007. *Panduan Wirausaha Membuat Aneka Burger*. Jakarta: Agromedia Pustaka.