

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, perusahaan *jelly snack* yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT) tertutup
Struktur Organisasi	: Organisasi tipe garis
Lokasi	: Sumbergedang, Pandaan, Jawa Timur
Lama operasi	: 8 jam
Kapasitas produksi	: 1750,90 kg produk/hari
Jumlah tenaga kerja	: 19 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 2.816.009.749,40
Modal Tetap (FCI)	: Rp 2.469.899.624,40
Modal Kerja (WCI)	: Rp 346.110.125,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 5.637.493.766,00
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 5.130.119.327,22
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 507.374.438,90
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: sebelum pajak = 31,74% sesudah pajak = 23,81%
Waktu Pengembalian Modal (POP)	: sebelum pajak = 2 tahun 7 bulan 27 hari sesudah pajak = 3 tahun 4 bulan 13 hari
Harga jual produk/karton	: Rp 21.600,00
Total penjualan/tahun	: Rp 6.758.640.000,00
Titik impas (BEP)	: 42,05%
MARR	: 16%

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. Manajemen Produksi. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Air Minum*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Bubnis, W. A. 2000. Carrageenan. <http://www.fmcbiopolymer.com/> [25 Oktober 2011].
- Branen, A. L., P.M. Davidson, S. Salminen, dan J.H. Thorngate. 2002. *Food Additives second edition*. Switzerland: Marcel Dekker, Inc.
- Chaplin, M. 2009. *Carrageenan*. <http://www1.lsbu.ac.uk/water/hycar.html> (24 Oktober 2011).
- Charley, H. 1982. *Food Science. 2nd ed.* John Willey and Sons. New York.
- deMan, J.M. 1997. *Principles of Food Chemistry 3rd ed.* Maryland: An Aspen Publication.
- Devita, F. 2010. Penerapan Sanitasi pada Pabrik Pengolahan *Jelly Snack* dengan kapasitas 5610 Kg/hari. Tugas PUPP Surabaya : Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
- Fellows PJ. 1988. *Food Processing Technology Principles and Practice*. Ellis Horwood Limited. England
- Glicksman, M. 1979. *Gelling Hydrocolloids in Food Product Application di dalam Polysaccharides in Food*. J. M. V. Blanshard dan J. R. Mitchell (eds.). Butterworths, London.
- Grosch, W. dan H.D Belitz, 1987. *Food Chemistry Library of Congress Cataloging in Publication Data*. Germany: Stinger Verlag Berlin.
- Hinata, S. 2010. *Plastik*. <http://sartikahinata.wordpress.com/2010/08/11/plastik/> (5 Agustus 2011).

- Imeson, A.E. 2000. *Carageenan dalam* G.O Philips dan P.A Williams (ed.) *Handbook of Hidrocolloid*. New York: Woodhead Publishing Limited.
- Kosasih, Y., L. A. Lingga, G. A. Nirwansyah, Mardiana, S. Anwariyah, S. Sudirman, A. Apriandi, S. Wahyuni, R. Rahmat, dan H. Faoziyah. 2010. *Karagenan dari Rumput Laut Eucheuma isiforme (Solieriaceae, Rhodophyta) yang Berasal dari Nikaragua*. Laporan Tugas, Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan IPB, Bogor.
- Latief, J.H. 1989. Mempelajari Jenis dan Proporsi Bahan-bahan Pembentuk Gel dalam Pengolahan Jeli Agar. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor, Bogor. <http://latief89.com/2009/12/jenis.bahan.pembentuk.gel..html> (26 November 2011).
- Novania, N. D. 2010. *Pengembangan Bahan Ajar-UMB*. <http://pksm.mercubuana.ac.id/new/elearning/.../92008-2-151970955847.doc> (26 November 2011).
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purwaningsih, I. 1995. *Teknologi Pembekuan Udang*. Jkt : Penebar Swadaya
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastruktur-indonesia-2002-terburuk-di-asia/>(28 November 2011).
- Tranggono dan Sutardi. 1987. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta : PAU Pangan dan gizi, UGM.
- Whistler, R.L. dan J. N. BeMiller. 1993. *Industrial Gums "Polysaccharides and their Derivatives"* third edition. London: Academic Press Limited.
- Woodroof E. A.1986. Biobrane, a Biosynthetic Skin Substitute. In: Wise D. L. (ed.), *Burn Wound Coverings*. Boca Baton: CRC Press.