

BAB X KESIMPULAN

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT)
Struktur organisasi	: garis
Lokasi perusahaan	: Desa Sukorejo, Kecamatan Tenggarang, Kabupaten Bondowoso – Jawa Timur
Kapasitas produksi	: 10.948 L/hari : 18247 botol
Kapasitas bahan baku	: 400 kg/hari
Lama operasi	: 8 jam / hari
Modal tetap	: Rp. 28.801.850.550,-
Modal kerja	: Rp. 3.325.589.950,-
Modal Total	: Rp. 32.127.440.500,-
Biaya produksi total	: Rp. 41.736.271.400,-
Biaya pembuatan	: Rp. 29.215.389.980,-
Biaya pengeluaran umum	: Rp. 12.520.881.420,-
Hasil penjualan / tahun	: Rp. 54.741.000.000,-
Laba kotor / tahun	: Rp. 13.004.728.600,-
Laba bersih / tahun	: Rp. 9.090.810.020,-
Laju pengembalian modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 40,48%
Setelah pajak	: 28,30%
Waktu pengembalian modal	Sebelum pajak: 2 tahun 3 bulan Setelah pajak : 2 tahun 9 bulan
Titik Impas (BEP)	: 45,05%
Pabrik kecap manis secara fermentasi dengan kapasitas bahan baku 400 kg/hari yang direncanakan layak didirikan	

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous, 1996. *Daftar Komponen Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bharata.
- Aries dan Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Betty, S. L. J. 1988. *Sanitasi dalam Industri Pangan*. Bogor: Pusat antar Universitas dan Lembaga Sumberdaya Informasi, IPB.
- Blanch, HW. 1985. *Comprehensive Biotechnology The Principles Application and Regulation of Biotechnology in Industry Agricultural and Medicine, volIII*. New York : Pergamon Press.
- Blank, L. & A. Tarquin. 1983. *Engineering Economy*. 2nd edition. Singapore: McGraw Hill Book, Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, dan M. Wootton, 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Cornell, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Manajemen Industri*. Jakarta : Akademika Pressindo.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2004. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta : PT. Bhratara
- Heldman, D.R. and D.B.Lund, 1992. *Handbook of Food Engineering*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Koswara, S. 1992. *Teknologi Pengolahan Kedelai: Menjadikan Makanan Bermutu*. Jakarta: Pustaka Harapan.
- Kuswanto, K.R. dan S. Sudarmadji, 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Machfud dan Y. Agung. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Bogor : PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Manullang, M. 1991. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta : Liberty.

- Mulyokusumo, S.E. 1984. *Kecap*. Bandung: Tarate.
- Peters, M.S. and K.D. Timmerhaus, 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers Fourth Edition*. New York: Mc. Graw Hill, International Book Company.
- Rahayu, K., 1989. *Mikrobiologi Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Sardjono dan Wibowo, 1988. *Mikrobiologi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Severn, W.H. and H.E. Degler, 1954. *Steam Air and Gas Power 5th ed.* New York : John Willey and Sons Company.
- Singh, R.D. and D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering 3rd ed.* Westport Connecticut. The AVI Publishing Company.
- SNI (*Standar Nasional Indonesia*) No. 01-3543. 1996
- SNI (*Standard Nasional Indonesia*) No. 01-3553. 1996
- Steinkraus, K.H. 1984. *Handbook of Indigenous Fermented Food, volume IX*. New York : Marcell Dekker.
- Sutrisno, M.H., 1982. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta : Bagian Penerbitan Fakultas Ekonomi – Universitas Islam Indonesia.
- SNI (Standard Nasional Indonesia) No. 01-3553. 1996.
- Warta Ekonomi, 2003. Akuisisi Merek. Beli Merek, Beli Pabrik, Beli Pasarnya. Available at www.wartaekonomi.com. Last update: 25 November 2009.
- Wignjosoebroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. Jakarta : Guna Widya.