

## **BAB IX KESIMPULAN**

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Bentuk Perusahaan              | : Perusahaan perorangan (UD)                                   |
| Jenis industri                 | : Industri Sedang  |
| Struktur Organisasi            | : Organisasi tipe garis (lini)                                 |
| Lokasi                         | : Jalan Raya Kepuharjo 3A,<br>Karangploso, Malang, Jawa Timur  |
| Lama operasi                   | : 16 jam/hari  |
| Kapasitas produksi             | : 300 kg produk/hari   |
| Harga jual produk              | : Rp16.800,00 dan Rp11.000,00/pak                              |
| Total Modal Industri (TCI)     | : Rp.5.862.626.331,00  |
| Modal Tetap (FCI)              | : Rp. 454.171.431,00   |
| Modal Kerja (WCI)              | : Rp. 424.135.401,00   |
| Biaya Produksi Total (TPC)     | : Rp. 6.095.328.493,00   |
| Biaya Pembuatan (MC)           | : Rp 5.546.748.929,00  |
| Biaya Pengeluaran Umum (GE)    | : Rp. 548.579.562,00   |
| Total penjualan/tahun          | : Rp 7.439.280.000,00  |
| Laba kotor/tahun               | : Rp.1.334.951.507,00  |
| Laba bersih/tahun              | : Rp. 1.007.963.631,00   |
| Laju Pengembalian Modal (ROR)  | : sebelum pajak = 22,92%/tahun<br>sesudah pajak = 17,19%/tahun |
| Waktu Pengembalian Modal (POP) | : sebelum pajak=3 thn 3 bulan 5 hari<br>sesudah pajak =4 thn   |
| Titik impas (BEP)              | : 52,29%   |

## DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Advance International. 2009. <http://www.epinions.com/specs/crane-ee-8064-humidifier> (28 Juni 2009)
- Ali dan Henny. 2000. *Pengolahan Kue Dan Roti*. Jakarta: Depatemen Pendidikan Nasional Dikmenjur.
- Bachtiar, A.1999. *Perlindungan Kesehatan Konsumen*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Banu, Iuliana. 2011. *Process for Obtaining Improved Structure Build-up in Baked Products*. The Annals of the University Dunarea de Jos of Galati Fascicle VI – Food Technology 35(2): 94-105.
- Bogasari. 2012. *Karakteristik Tepung Terigu*. [www.bogasariflour.2004.com/baking center](http://www.bogasariflour.2004.com/baking-center) (19 juni 2012)
- Cauvain, Stanley P and Linda. S Young. 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. UK: Black Well Publishing
- Charley, H. 1982. *Food Science*, 2<sup>nd</sup> ed. Canada: John Willey and Sons, Inc. Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Clarke, C. dan I. P Dockery. 2004. *Wheat Sourdough Fermentation: Effect on Time and Acidification on Fundamental Rheological Properties*. Cereal Chem, 81(3):409-413.
- Corsetti, A.M. dan Valmorri T. 2007. *Lactobacilli in Sourdough Fermentation*. Food Res. Int., 40(5):539-551
- Data Survey Sosial Ekonomi Nasional. 2008. *Konsumsi Roti di Indonesia Tinggi*. [www.indonesiainancetoday.com/read/3129/kons-roti-Indonesiahtm](http://www.indonesiainancetoday.com/read/3129/kons-roti-Indonesiahtm) (18 januari 2008)
- Depco Power System. 2012. generator. <http://www.depco.com/detail.asp?id=22965&categoryid=937#.USuBCTDQIz4>. Generator.power supllly.html.

- Desrosier, N.W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- DiMuzio. 2010. *Baking Process*. Toronto: John Willey and Sons,Inc.
- Gisslen, Fronda. 2005. *Baking Process*. Toronto: John Willey and Sons,Inc.
- Handoko T. H, 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*, Edisi II, Cetakan Keempat Belas. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Haris. 2006. *Peningkatan Kualitas Gula*. Jakarta: UI Press
- Hasibuan, M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gunung Agung.
- Hubeis, dkk. 1996. *Baked Technology and Practice*. UK: Black Well Publishing.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons,Inc.
- Hydro Water Purifier*.2010. [http://Hydro/water/pure\\_come\\_for\\_industries.html](http://Hydro/water/pure_come_for_industries.html). (11 Mei 2010).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Kusuma, H. 2002. *Manajemen Produksi, Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Leszczynska, dkk. 2012. *Evaluation of Immunoreactivity of Wheat Bread Made from Fermented Wheat Flour*. Czech J.Food Sci. Vol. 30,2012, No 4: 336-342.
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Moore, 2008. *Sourdough Fermentation in Bread Making*. Journal of Applied Bacteriology (Supplement), 79, 38S- 39S.
- Mudjajanto, eddy dan noor. 2004. *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Nur Hidayat, Dwi. 2009. *Industri Roti Home Industry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama, Tbk

- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 4<sup>th</sup> ed. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4<sup>th</sup> ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Pomeranz and Shellenberger. 1971. *Functional Properties of Food Component 2<sup>nd</sup> Edition*. USA: Academic Press, Inc.
- Pramono, Guffron. 1997. *Sanitasi Air Industri: Bahan Baku dan Pembantu*. Jakarta: UGM Press
- Prasasto, W. 2001. *Pertumbuhan Industri- Ekonomi Mikro*. Jakarta: Penerbit Swadaya.
- PT.JAMSOSTEK, Persero. 2012. Available at: <http://www.jamsostek.co.id/content/i.php?mid=3&id=15>
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Rosada, Dadi. 2011. *Sanitasi Industri Pangan*. Yogyakarta: UGM Press.
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, Sentosa. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung : PT. Citra Aditya Bakti.
- Shandong Meiyong Food Machinery.Co. Ltd. (2012).[http://food-machinery-rounder\\_automatic-bun.html](http://food-machinery-rounder_automatic-bun.html), (9 Juli 2012)
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering 3rd Edition*. London: Academic Press, Inc.
- Siregar, F. 2005. *Perencanaan Industri Pangan: Industri Tahu*. Jakarta: Penerbit Kanisius
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Susanto, T., dan Nyoman Sucipta. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV Family.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.

- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Titan Baking.2012. [http:// kaleng-butter-australia-wjysmann-triangle-quality](http://kaleng-butter-australia-wjysmann-triangle-quality) (18 Januari 2012)
- Toko mesin Maksindo. 2004  
[http://tokomesin.com/Mesin Mixer Roti Spiral Spiral Mixer Untuk Roti.html](http://tokomesin.com/Mesin_Mixer_Roti_Spiral_Spiral_Mixer_Untuk_Roti.html) (17 Mei 2004)
- Toko mesin Maksindo. 2004  
[http://www.alatmesin.com/Mesin Oven Gas Gas Baking Oven Mesin Oven Roti.html](http://www.alatmesin.com/Mesin_Oven_Gas_Gas_Baking_Oven_Mesin_Oven_Roti.html).(17 Mei 2004).
- Toko mesin Maksindo .2012. all equipment here.  
[http://www.tokomesin.com/all equipment \\_sealer \\_deck.html](http://www.tokomesin.com/all_equipment_sealer_deck.html) (23 September 2012)
- Wahyudi, dkk. 1999. *Hasil Pertanian Coklat Wilayah Barat Indonesia*. Jakarta: Penerbit Kanisius
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*.  
[http://www.perpusonline.com/pustaka/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi\\_roti.pdf](http://www.perpusonline.com/pustaka/materi-kejuruan/pertanian/agro-industri-pangan/memproduksi_roti.pdf) (28 Januari 2011).
- Wignjosobroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Penanganan Bahan*. Surabaya: ITS.
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Yusuf, H. 2012. *Studi Kelayakan Bisnis Industri Pangan Berbahan Dasar Tepung Terigu*. Yogyakarta: PT. Eka Swasembada, Press.