

BAB X KESIMPULAN

- a. Bahan baku udang *black tiger* segar yang digunakan sebanyak 15.000 kg/hari untuk memenuhi kapasitas produksi sebesar 13.371,75 kg/hari.
- b. Bentuk perusahaan yang dipilih dalam perencanaan industri pembekuan udang berbentuk Perseroan Terbatas (PT), serta menggunakan struktur organisasi garis dengan jumlah karyawan sejumlah 207 orang dengan 8 jam kerja/hari bagi karyawan bulanan dan 5 (lima) jam kerja/hari bagi karyawan proses.
- c. Kebutuhan air pada perencanaan industri ini adalah 199 m³/hari, sedangkan kebutuhan listrik dan bahan bakar solar berturut-turut adalah sebesar 253 kWh dan 28 L/jam

d. Analisa Ekonomi:

Modal tetap (FCI)	: Rp 72.835.425.000,00
Modal Kerja (WCI)	: Rp 58.876.623.809,34
Modal Total (TCI)	: Rp 131.712.048.808,34
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 383.375.150.971,63
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 461.897.772.254,98
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 78.522.621.283,35
Laju Pengembalian Modal (ROR) Sebelum pajak:	30,97%
	Sesudah pajak: 23,23%

Waktu Pengembalian Modal (POT)

-Sebelum Pajak: 2 tahun 9 bulan 22 hari

-Sesudah Pajak: 3 tahun 7 bulan 3 hari

Titik Impas (BEP) : 58,43%

Berdasarkan data-data di atas, dapat disimpulkan bahwa pabrik pembekuan udang *black tiger* HLD (*Headless Deveined*) dengan kapasitas bahan baku 15 ton/hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Amri,H.T., J.A.Ritchey, dan O.S.Harold.1986. *Manajemen dan Organisasi Produksi edisi 4*. Jakarta:Erlangga
- Bailey-Brock dan Moss.1992. dalam Hassanin M.E.2010. *Shrimp Biology*. http://www.m_e_hassanin.staff.zu.edu.eg/m.e.hassanin/page.asp?id=54 [Diakses 1 Maret 2014]
- Direktorat Jenderal Pajak. 2014. Fasilitas Penurunan Tarif Pajak Penghasilan bagi Wajib Pajak Badan Dalam Negeri Berbentuk Perseroan Terbuka. <http://www.pajak.go.id/content/fasilitas-penurunan-tarif-pajak-penghasilan-bagi-wajib-pajak-badan-dalam-negeri-berbentuk> [Diakses 24 Maret 2014]
- Forsythe,S,J dan P.R.Hayes.1998. *Food Hygiene, Microbiology, and HACCP 3rd*.Maryland: Aspen Publishes,Inc.
- Hadiwiyoto,S.1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Hewani Jilid 1*. Jakarta:Liberty
- Hakim,L..2013. *Ekspor Udang Menggiurkan*. <http://www.koran-sindo.com/node/349794> [Diakses 1 Maret 2014]
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen Edisi 2*. Medan:Ghalia Indonesia
- Hayes,G.D. 1987. *Food Engineering Data Handbook*. New York: John Wiley and Sons,Inc.
- Hill, G.D.1987. *Food Engineering Data Handbook*. New York:John Wiley and Sons,Inc.
- Ilyas,S. 1993. *Teknologi Refrigerasi Hasil Perikanan Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pertanian Puslitbang Perikanan
- Mitrol.2006. Aqua-Plus 5© *Prodcuy Information and Application in Seafood Processing Plants*. Mitrol Technology PTE LTD, Singapore
- Perry,R,H dan H.John.1970. *Chemical Engineering Handbook 5th edition*. New York: Mc-Graw Hill Inc.

- Peter, M.S dan K.D Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineering 4th Edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Pinayani, A.2004. *12 Bentuk Usaha dan Perijinan*. Bandung: Departemen Pendidikan Nasional dan Universitas Pendidikan Indonesia
- Singh,R.P dan D.R Heldman.2001. *Introduction to Food Engineering 3rd edition*. New York: Academic Press
- Soedarmo.1990. *Budidaya Udang Windu*. Bandung: Penerbit Sinar
- Tempo .2013. *Rincian Gaji Dokter Honorer Versi Basuki*.
<http://www.tempo.co/read/news/2013/03/15/083467167/Rincian-Gaji-Dokter-Honorer-Versi-Basuki> [Diakses 10 Maret 2014]
- Troller, J.A. 1993. *Sanitation in Food Processing*. California: Academic Press,Inc.
- Undang-Undang Republik Indonesia Nomer 36 Tahun 2008. Pajak Penghasilan. <http://www.pajak.go.id/dmdocuments/UU-36-2008.pdf> [Diakses 24 Maret 2014]
- US Seafood Fact.2008. *Pink Shrimp*.
http://recipes.wikia.com/wiki/Pink_shrimp [Diakses tanggal 2 Maret 2014]
- Venugopal,V.2006. *Seafood Processing: Adding Value Through Quick Freezing, Retorable Packaging, Cook-chilling, and Other Methodds*. USA: CRC Press
- Wignjosoebroto,S.1992. *Air Minum*.
http://id.wikipedia.org/wiki/Air_minum [Diakses tanggal 1 Maret 2014]