

BAB IX PENUTUP

Analisa faktor teknis, menejemen, dan ekonomi pabrik *dark chocolate* menunjukkan rencana pendirian pabrik layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas (PT) tertutup
Struktur organisasi	: Organisasi tipe garis
Lokasi	: Lebak Timur Indah, Surabaya
Kapasitas produksi	: 250 kg pasta cokelat per hari
Lama operasi	: 24 jam
Jumlah tenaga kerja	: 39 orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 6.508.854.835,23
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 5.981.175.153,47
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 527.679.681,76
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 9.032.642.397,52
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 7.497.093.189,94
<i>General Expenses</i> (GE)	: Rp 1.535.549.207,58
<i>Rate of Return</i> (ROR)	: sebelum pajak = 27,94% sesudah pajak = 19,56%
<i>Payout of Time</i> (POT)	: sebelum pajak = 3,3 tahun sesudah pajak = 4,6 tahun
Harga jual produk/kemasan	: Rp 4.000,00
Total penjualan/tahun	: Rp 10.851.264.000,00
<i>Break Even Point</i> (BEP)	: 49,68%
MARR	: 14%

DAFTAR PUSTAKA

- Afoakawa, E.O. 2010. *Chocolate Science and Technology*. United Kingdom: Wiley-Blackwell
- Alekawa. 2010. *Pencapaian Ruangan*. <http://www.scribd.com/doc/25223570/Pencapaian-Ruangan> (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Chocolate Depositing Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/736013104/Chocolate_Depositing_Machine_Production_Line_Chocolate.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Chocolate Heating Preserve*. http://www.alibaba.com/product-gs/594415920/High_Quality_Chocolate_Heating_Preserve_Machine.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Chocolate Packaging Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/451562035/GZB250_Chocolate_Packaging_Equipment.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Chocolate Tempering Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/438743369/chocolate_tempering_machine_Automatic_Chocolate_Machine.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Cocoa Butter Melter*. http://www.alibaba.com/product-gs/930106806/02_chocolate_melting_tank_cocoa_butter.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Conching Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/902658559/hot_sale_SJM_50_chocolate_conching.html (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Generator*. http://www.alibaba.com/product-gs/414604375/cummins_generator_diesel_20_1500kw.html?s=p (4 Desember 2013).
- Alibaba. 2013. *Mixing Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/1164699968/GMP_standard_high_efficiency_mixing_machine.html?s=p (4 Desember 2013).

- Alibaba. 2013. *Refining Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/766882773/hot_sale_50L_Chocolate_refining_machine.html (4 Desember 2013).
- Almatsier dan Sunita. 2005. *Pinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Aqimuddin, E.A. dan M.A. Kusmagi. 2010. *Solusi Bila Terjerat Kasus Bisnis*. Jakarta: Raih Asa Sukses.
- Aries, R.S. dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: LP FE-UI.
- Buckle, K. A., Edwards, R. A., Fleet, G. H. dan Wooton, M. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- CODEX. 2003. CODEX Standard for *Chocolate and Chocolate Product*. http://www.codexalimentarius.net/download/standards/67/CXZ_947c.pdf (20 November 2013)
- Dunia Timbangan. 2013. *Timbangan Digital*. <http://dunia-timbangan.blogspot.com/2012/02/timbangan-digital.html> (4 Desember 2013).
- Gaya Sukses Mandiri Kaseindo. 2013. *Palet Kayu*. <http://www.gayasuksesmandirikasendo.com> (4 Desember 2013).
- Handoko, T. Hani. (2000). *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia, Edisi ke 2*. Yogyakarta: BPFE.
- Heldman, D.R. and P.R. Singh. 2009. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Higgins, L.R. and R.K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook Sixth Edition*. New York: Mc. Graw Hill Companies, Inc.
- Karl, E.C. dan R.C. Fair. 2001. *Prinsip-Prinsip Ekonomi Makro*. Jakarta: Prenhallindo.
- Machfud, Y. dan Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan IPB.
- Minifie, B. W, 1999. *Chocolate, Cacao, and Confectionery*. West Port, Connecticut :Avi Publishing Company, Inc.

- Mohos, Ferenc. 2010. *Confectionery and Chocolate Engineering: Principal and Applications*. Singapore: Wiley-Blackwell
- Novania, N. D. 2010. *Ekonomi Teknik Modul 8 Metode Analisis Investasi Pusat Ajar Pengembangan Bahan Ajar UMB*. Jakarta: PT. GunaWidya
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada Di Indonesia-PT Tertutup, Terbuka, Domestik, Asing, Perseorangan dan Publik*. <http://organisasi.org/jenis-macam-perseroan-terbatas-pt-yang-ada-di-indonesia-pt-tertutup-terbuka-domestik-asing-perseorangan-dan-publik> (19 November 2013).
- Perusahaan.web.id, 2012. Perseroan Terbatas. <http://perusahaan.web.id/definisi/perseroan-terbatas.html#more-9> (19 November 2013).
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers* 4th ed. USA: Mc-Graw Hill, Inc.
- Pujawan, I.N. 2009. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Ramesia Mesin. 2013. *Mesin Expired Date*. <http://ramesiamesin.com/mesin-expired-date/> (4 Desember 2013).
- Sari, N. K. 2008. *Neraca Massa*. Available at:<http://labinstrumenupn.blogspot.com/2008/10/bab-iv-neracamassadalam-mempelajari.html> (20 November 2013).
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Managemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Suryantoro, D. 2007. *Definisi dan Manfaat Organisasi*. <http://suryantara.wordpress.com/2007/12/08/definisi-dan-manfaat-organisasi/> (26 November 2013).
- Wahono, R.S. 2001. *Pengantar Manajemen Organisasi*. <http://romisatriawahono.net/publications/2001/romi-managementorganisasi.pdf> (26 November 2013).
- Wahyudi, T., Pujiyanto, dan T. R. Panggabean, 2008. *Panduan Lengkap Kakao*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Wignjosobroto. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pindahan Bahan*. Jakarta: PT. Guna Widya.
- Winarno,F.G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.