

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **9.1. Kesimpulan**

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

Bentuk Perusahaan	: Perusahaan Perseorangan
Struktur Organisasi	: Lini
Lokasi	: Jalan Taman Manyar Tirtoasri Surabaya – Jawa Timur
Hasil Produksi	: Donat Isi “Delicio”
Lama Operasi	: 5 jam/hari
Kapasitas produksi	: 12 kg donat isi / hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 7.095.594,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 113.242.967,07
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: 21,97%
Waktu Pengembalian Modal (POP)	: 0,37 tahun (4,45 bulan)
Harga jual produk/kemasan	
- Penjualan pertama	: Rp. 2.500,00
- Penjualan kedua	: Rp. 1.500,00
Hasil Penjualan Produk/tahun	: Rp. 131.954.147,85
Titik Impas (BEP)	: 50,28 %

Jadi perusahaan pengolahan donat isi dengan kapasitas produksi 12 kg donat isi / hari yang direncanakan ini layak untuk didirikan.

#### **9.2. Saran**

Realisasi perusahaan donat isi kapasitas 12 kg/hari masih perlu pengurusan perijinan-perijinan dan perhitungan biaya perijinan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni F., S.P. Kasmita, Y. Asmar, Y. Liswarti. 2008. *Patiseri jilid 1* untuk SMK. Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departmen Pendidikan Nasional. Jakarta : Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Annisyah, E.M. 2013. Tata Letak Produk (Product Layout) . <http://digilib.itelkom.ac.id/> [29 Oktober 2013]
- Apriyantono, A. 2006. *Bahan pembuatn bakery dan kue (Titik Kritis Kehalalan Bahan Pembuat Produk Bakery dan Kue)*. <http://halalguide.info/content/view/410/> [diakses pada tanggal 10 November 2013].
- Aries dan Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- BPOM. (2003). *Bahan Tambahan Pangan*. Direktorat SPKP, Deputi III. Jakarta.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1985. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI-Press.
- Charley, H. 1992. *Food Science*. 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Willey & Sons, Inc.
- Cosidine, D.M dan G.D. Cosidine. 1982. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*. UI-Press. Jakarta.

- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Jakarta : Bharata Karya Aksara.
- Dinaryanto, Okto. 2010. Pengaruh Jenis Burner terhadap Konsumsi Bahan Bakar LPG. Volume 2, Nomor 1, April 2010
- Fathania, M. 2010. Cetakan Donat. <http://amira-bakingshop.blogspot.com> [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Ketaren. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia-Press.
- Libra Mas. 2009. Timbangan Digital. <http://www.libramas.co.id/produk/halsearching.php> [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- Machfud dan Y. Agung. 1990. Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan. Bogor: PAU Pangan dan Gizi IPB.
- Matz, S.A.1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing.
- Mc Williams, M. 1974. *Food Fundamental, 2<sup>nd</sup> edition*. New York: John Wiley and Sons
- Muchtadi T. R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor.

- Mudjajanto, E. S. dan L. N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Natalia. 2008. *Baking powder vs baking soda*. [http://n4tali3.multiply.com/journal/item/9/BAKING\\_SODA\\_VS\\_BAKING\\_POWDER](http://n4tali3.multiply.com/journal/item/9/BAKING_SODA_VS_BAKING_POWDER) [diakses pada tanggal 10 November 2013].
- Perabot Rumah Tangga. 2012. Baskom Plastik, Piring Plastik, dan Sendok. [http://www.perabot\\_rumahtangga.com](http://www.perabot_rumahtangga.com) [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- 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, Y. dan J.A. Schellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components*, (2<sup>nd</sup> ed). United States of America: Academic Press, Inc.
- Preparedness Pro. 2009. Mixer BOSCH. <http://preparednesspro.wordpress.com> [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Rinnai. 2013. Kompor Gas. <http://www.rinnai.co.id> [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- Robertson, C. J. 1967. *The Practice of Deep Fat Frying Food Technology*, vol 21.
- Saputra, Indra. 2008. Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Cookies dan Donat Tepung Terigu yang Disubstitusi Parsial dengan Tepung Bekatul. Bogor : IPB Perss.

- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- SNI. 2007. *Spesifikasi Kompor Gas Dua Tungku*. Badan Standarisasi Nasional
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. (2<sup>nd</sup> ed). Connecticut: The AVI Publishing.
- Sultan, W.J. 1982. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Sutarto. 1980. *Dasar-Dasar Organisasi*. Yogyakarta : Gajah Mada University Press.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Talburt, W.E. dan O. Smith. 1975. *Potato Processing*. The AVI Publisher Company. Inc.
- Terumo Medical Product. 2011. *Syringe*. <http://www.terumotmp.com/pdf/ConvNeedlesSyringes.pdf> [diakses pada tanggal 3 November 2013].
- Winarno, F.G. 1999. *Minyak Goreng Dalam Menu Masyarakat*. Pusbangtepa IPB.Bogor.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.