

## **BAB IX KESIMPULAN**

### **A. Proses dan Teknik**

Lokasi	: Jl.Taman pondok Indah D-21 surabaya
Hasil produksi	: Keripik kentang
Lama operasi produksi	: 8 jam per hari (senin-jumat)
Kapasitas produksi/minggu	: 15 kg/hari
Harga jual produk	: Rp. 12.000,00
Utilitas	
a. Air	: 3820 L per bulan
b. Listrik	: 14,04 KWh per bulan
c. LPG	: 10 kg per bulan (4 tabung LPG 3kg)

### **B. Manajemen Perusahaan**

Bentuk Usaha	: Badan Usaha Perseorangan (UMKM)
Struktur Organisasi	: Struktur organisasi lini
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang

### **C. Aspek Ekonomi**

Investasi Modal Tetap (FCI)	: Rp. 2.164.500,00
Modal Kerja (WCI)	: Rp. 13.904.880,00
Modal Investasi (TCI)	: Rp. 16.069.380,00
Biaya Produksi (MC)	: Rp. 154.864.981,6
Biaya Umum (GE)	: Rp. 8.150.788,505
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp. 163.015.770,1
Biaya Variabel (VC)	: Rp. 58.245.981,6
Biaya Tetap (FC)	: Rp. 96.619.000

Laju Pengembalian Modal (ROR) :

Sebelum pajak : 1243,1%

Setelah pajak : 1230,7%

MARR : 15%

Waktu Pengembalian Modal (POT) :

Sebelum pajak : 0,96 bulan

Setelah pajak : 0,97 bulan

Titik Impas/BEP : 1,63279%

Jadi, usaha keripik kentang “Kyutoes” dengan kapasitas bahan baku 15 kg/hari layak didirikan.

## DAFTAR PUSTAKA

- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2012. *Permintaan Kentang*. www.bps.go.id (12 Oktober 2016).
- Badan Pusat Statistik Indonesia. 2016. *Permintaan Kentang*. www.bps.go.id (15 November 2016).
- Coulter, Mary. 2007. *Manajemen Edisi Kesepuluh*. Jakarta: Erlangga.
- Dean, B., et al. 1992. Differences in Free and Protein-Bound Tyrosine Among Potato Genotypes and The Relationship to Internal Blackspot Resistance. *American Potato Journal*. 69 (7): 423
- Eskin. 1979. *Potato: production, storing and processing*. The AVI Publishing Comp. Inc. Westport, Connecticut.
- Fellows. 1990. *Food Processing Technology "Principles and Practice"*. New York: Ellis Howard Limited.
- Handoko, H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Hartuti, Nur dan R.M. Sinaga. 1998. *Kripik Kentang Salah Satu Diversifikasi Produk*. Lembang: Balai Penelitian Tanaman dan Sayuran
- Hasibuan, Malayu S.P. 2005. *Manajemen Sumber Daya Manusia, Edisi Revisi*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heizer dan Render 2004. *Intisari Manajemen Pemasaran*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Isnaini. 2010. *Biokimia Pangan*. PAU pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. Hal: 201
- Ketaren. 1986. *Potatoes. Food dehydration*. Ed. Wallace. Van Arsdel. The AVI Publishing. Comp. Inc. Westport. Connecticut.
- Kotler, Philip. 2006. *Manajemen Pemasaram Edisi 11*. Jakarta: PT. Indeks.

- Manley M., K dan W. A., Gould. 2011. Effect of storage conditions on chip quality of potatoes. *J. Food Sci.* Vol. 42 : 927-930.
- Margono. 2002. *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta : Rineka Cipta
- Meyer. 1976. In Fluence of temperature on kinetic properties of phosphorylase from two varieties of potato tuber. *J. Food Sci.* Vol. 40 : 94-96.
- Minaar G.H, Slot R. 1995. *Dasar Ekonomi Perusahaan*. Kwiek Kian Gie, penerjemah; Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama. Terjemahan dari: *Elementaire Bedrijfseconomie*.
- Self Nutrition Data. *Snack, potato chips, made from dried potatoes, plain*. [www.Nutritiondata.self.com/facts/snacks/5626/2](http://www.Nutritiondata.self.com/facts/snacks/5626/2) (diakses pada 30 Oktober 2016)
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw-Hill.Inc.
- Pujawan, I.N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rahmanto. 2005. *Biokimia Pangan*. PAU pangan dan Gizi. Universitas Gajah Mada. 240 hal.
- Ratnawulan, 1996 *Fisiologi Pasca Panen Sayuran dan Buah-buahan*. Petunjuk Laboratorium. Institut Pertanian Bogor. Hal 189.
- Rukmana. 2003. *Kentang Teknologi Pasca Panen*. Balai Penelitian Hortikultura Lembang.
- Shinta, Agustina. 2011. *Perilaku Konsumen: Afeksi Konsumen*. Malang: Laboratorium Manajemen Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Brawijaya.
- Singh, R. Paul and Dennis R. Heldman, 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.
- Slot, R. dan G. H. Minnaar. 1995. *Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Susanto dan Saneto. 1994. Sifat-sifat Dasar Beberapa Varietas Kentang (*Solanum tuberosum* L.) sebagai Bahan Industri Pangan. *Tesis magister Sains*. Fakultas Pasca Sarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal 151.
- Sutapraja, H. 2008. Pengaruh Jarak Tanam dan Ukuran Umbi Bibit Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Kentang Varietas Granola Untuk Bibit. *J. Hort.* 18 (2):155-159.
- Tumpangsari terhadap Pertumbuhan dan Kentang serta Erosi di Dataran Tinggi Batu. *Journal Holtikultura* 8 (1): 1006-1013
- Tarigan, U. 2007. *Perencanaan Tata Letak Fasilitas*. Medan: USU.
- Tumpangsari terhadap Pertumbuhan dan Kentang serta Erosi di Dataran Tinggi Batu. *Journal Holtikultura* 8 (1): 1006-1013
- Wibowo 2006. *Penentuan kualitas kentang untuk berbagai macam masakan*. Jakarta: Laporan Penelitian Bagian Teknologi Lembaga Penelitian Hortikultura
- Wignjosuebrotto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri Edisi Pertama*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Winarno, F.G. 1995. *Enzim Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Whistler and BeMiller. 1997. *Potatoes. Food dehydration*. Ed. Wallace. Van Arsdell. The AVI Publishing. Comp. Inc. Westport. Connecticut.