

BAB IX KESIMPULAN

Usaha “DOME” layak untuk didirikan berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk usaha	: Perorangan
Lokasi	: Jl. Dinoyo No. 36 Surabaya
Waktu operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 160 buah donat / hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 26.298.670,-
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 203.396.101,-
MARR	: 15%

Laju pengembalian modal (ROR):

Sebelum pajak	: 230,45%
Setelah pajak	: 220,41%

Waktu pengembalian modal (POT):

Sebelum pajak	: 5 bulan 4 hari
Setelah pajak	: 5 bulan 11 hari

Harga jual produk	: Rp. 25.000
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 264.000.000,-
Titik impas/BEP	: 42,13%

DAFTAR PUSTAKA

- Andersen, A.J.C. dan P.N. William. 1965. *Margarine*. Oxford: Pergamon Press
- Aries, R. S. and R. D. Newton. 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company, Inc.
- Atkinson, C., M. Banks, C. France, dan C. McFadden. 2010. *The Chocolate and Coffee Bible*. London: Anness Publishing Ltd.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *SNI 01-2970-1999: Standar Mutu Susu Bubuk*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *SNI 01-3556-2000/Rev.9: Standar Mutu Garam*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. *SNI 3746:2008: Standar Mutu Selai Buah*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2010. *SNI 3140.3:2010: Standar Mutu Gula Kristal Putih*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Belitz, H.D. dan W. Grosch. 1987. *Food Chemistry. Second Edition*. Berlin: Springer.
- Belitz, H.D., W. Grosch, dan P. Schieberle. 2009. *Food Chemistry. Fourth Revised and Extended Edition*. Berlin: Springer-Verlag.
- Correa, M.J., G.T. Perez, dan C. Ferrero. 2011. Pectins as Breadmaking Additives: Effect on Dough Rheology and Bread Quality, *Food and Bioprocess Technol.* 5(7): 2889-2898.
- Damardjati, D.S., S. Widowati, J. Wargiono, dan S. Purba. 2000. Potensi dan Pendayagunaan Sumber Daya Bahan Pangan Lokal Serealia, Umbi-Umbian, dan Kacang-kacangan untuk Penganekaragaman Pangan, *Makalah Lokakarya Pengembangan Pangan Alternatif*. Jakarta, 24 Oktober 2000.
- Departemen Kesehatan Republik Indonesia. 1995. *Daftar Komposisi Zat Gizi Pangan Indonesia*. Jakarta: Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Departemen Perindustrian. 1994. *Kembang Gula*. Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Faridah, A. 2008. *Patiseri. Jilid Ketiga*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fellows, P. 2000. *Food Processing Technology: Principles and Practice, Second Edition*. Boca Raton: CRC Press.

- Figoni, P.I. 2008. *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science. Second Edition*. New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Gambus, H., M. Sikora, dan R. Ziobro. 2007. The Effect of Composition of Hydrocolloids on Properties of Gluten-Free Bread, *Acta Sci. Pol., Technol. Aliment.* 6(3): 61-74.
- Gubernur Jawa Timur. 2015. *Peraturan Gubernur Jawa Timur Nomor 68 Tahun 2015 Tentang Upah Minimum Kabupaten/Kota di Jawa Timur Tahun 2016*. Surabaya: Gubernur Provinsi Jawa Timur.
- Hanneman, L.J. 1986. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hui, Y.H. (Ed.). 2006. *Bakery Products Science and Technology*. Australia: Blackwell Publishing.
- Kamp, J.W., N.G. Asp, J.M. Jones, dan G. Schaafsma (Eds.). 2004. *Dietary Fiber: Bioactive Crbohydrate for Food and Feed*. Wageningen: Wageningen Academic Publishers.
- Kasali, R. 1998. *Membidik Pasar Indonesia: Segmentasi, Targeting, dan Positioning*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2011. *Konversi Minyak Tanah ke LPG, Lebih Murah Lebih Bersih*. www.esdm.go.id (27 Januari 2017).
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral Republik Indonesia. 2014. *Penetapan Tarif Adjustment terhadap Golongan Pelanggan Tertentu, Tingkat Mutu Pelayanan (TMP) Tenaga Listrik dan Biaya yang Terkait dengan Penyaluran Tenaga Listrik*. www.esdm.go.id (26 Januari 2017).
- Ketaren, S. 2008. *Minyak dan Lemak Pangan. Cetakan Pertama*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Roti*. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/Teknologi-Roti-Teori-dan-Praktek.pdf> (15 September 2016).
- Kotler, P. dan G. Armstrong. 2008. *Prinsip-Prinsip Pemasaran. Edisi 12. Jilid 1*. Jakarta: Erlangga.
- Linn, C.E. 2010. *General Theory of Marketing*. Stockholm: Meta Management.
- Mahmud, M.K., N. Hermana, A. Zulfianto, R.R. Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartati, Bernadus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT. Elex Media Komputindo.
- Matz, S.A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. London: AVI Publishing Company Inc.

- Mishra, N.K., P. Muthukumar, dan S.C. Mishra. Performance Tests on Medium-Scale Porous Radiant Burners for LPG Cooking Applications, *International Journal of Emerging Technology and Advanced Engineering*. 3(3): 126-130.
- Mondelez International. 2015. *Oreo Fact Sheet*. http://www.mondelezinternational.com/~media/MondelezCorporate/Uploads/download/s/OREO_Fact_Sheet.pdf. (5 Januari 2017).
- Mudjajanto, E.S. dan L.N. Yulianti. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Lingkar Organik. 2016. Proses Penepungan Beras Merah, *komunikasi langsung*.
- Lister, T. dan H. Blumenthal. 2005. *Kitchen Chemistry*. London: Royal Society of Chemistry.
- Perusahaan Daerah Air Minum. 2017. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. www.pdam-sby.go.id (25 Januari 2017).
- Perusahaan Listrik Negara. 2016. *Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik (Tariff Adjustment) Bulan November 2016*. www.pln.co.id (25 Januari 2017).
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, Fourth Edition*. Singapore: McGraw-Hill, Inc.
- Presiden Republik Indonesia. 2013. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 46 Tahun 2013 tentang Pajak Penghasilan atas Penghasilan dari Usaha yang Diterima atau Diperoleh Wajib Pajak yang Memiliki Peredaran Bruto Tertentu*. Jakarta: Kementerian Sekretariat Negara Republik Indonesia.
- PT. Sinar Meadow International Indonesia Tbk. 2017. *Ulasan Produk: Cita Fry*. <http://sinarmeadow.com/produk/cita-fry/> (5 Januari 2017).
- PT. Bank Central Asia Tbk. 2017. *Suku Bunga Simpanan*. www.bca.co.id/id/Individu/Sarana/Kurs-dan-Suku-Bunga/Suku-Bunga-Simpanan.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya
- Radiosunu. 2001. *Manajemen Pemasaran: Suatu Pendekatan Analisis*. Yogyakarta: BPFÉ.
- Rice Technical Working Group. 1997. *National Cooperative Testing Manual for Rice: Guidelines and Policies*. Munoz: Philippine Rice Research Institute.

- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah Pada Beberapa Galur Padi Gogo, *Buletin Fakultas Pertanian*. 15(1): 1-5.
- Sarwono, B. 1994. *Pengawetan dan Pemanfaatan Telur*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Setyorini, I. 2008. *Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia*. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastrukturindonesia-2002-terburuk-di-asia/> (26 Januari 2017).
- Soemartono, B. Somad, dan Hardjono. 1980. *Bercocok Tanam Padi*. Jakarta: CV. Yasaguna.
- Singh, R.P., dan D.R. Heldman. *Introduction to Food Engineering, 4th Edition*. USA: Academic Press.
- Stalker, T dan R.F. Wilson. 2015. *Peanuts: Genetics, Processing, and Utilization*. San Diego: Elsevier, Inc.
- Suardi, D. K. 2005. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan, *Jurnal Litbang Pertanian*. 24(3): 93-100.
- United States Department of Agriculture. 2013. *USDA National Nutrient Database for Standard Reference Release 27*. <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl> (18 Januari 2017)
- Vink, W. 1996. Tableted Confections: Formulation and Considerations, *Candy Industry*. 161(11): 39.
- Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers. Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Wignjosoebroto, S. 2003. *Pengantar Teknik dan Manajemen Industri. Edisi Pertama*. Jakarta: Guna Widya.
- Wrolstad, R.E. 2012. *Food Carbohydrate Chemistry*. United Kingdom: JohnWiley & Sons, Inc.
- Yawadio, R., S. Tanimori., dan N. Morita. 2007. Identification of Phenolic Compounds Isolate From Pigmented Rices and their Aldose Reductase Inhibitory Activities. *Food Chemistry*, 101(4): 1616-1625.