

## **BAB IX KESIMPULAN**

Usaha “BRONKUS” berdasarkan analisa faktor teknis, ekonomi dan realisasi penjualan selama satu bulan berprospek untuk dilanjutkan dan dikembangkan, namun perlu disertai dengan peningkatan perbaikan produk untuk menjaga keberlangsungan usaha. Adapun berdasarkan analisa ekonomi dan realisasi penjualan, usaha layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk Usaha	: Perorangan
Lokasi	: Kedung Klinter 3/29, Surabaya
Waktu Operasi	: 12 hari/bulan selama 7 jam/hari
Kapasitas Produksi	: 20.160 <i>slices</i> /tahun
Jumlah Tenaga Kerja	: 2 orang
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 63.918.076,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 75.585.288,19
MARR	: 13,12%
Laju Pengembalian Modal (ROR) :	
Sebelum pajak	: 39,45%
Setelah pajak	: 39,05%
Waktu Pengembalian Modal (POT):	
Sebelum pajak	: 29,60 bulan
Setelah pajak	: 29,89 bulan
Harga Jual Produk	: Rp 5.000,00
Hasil Penjualan Produk/Tahun	: Rp 100.800.000,00
Titik Impas/BEP	: 63,03%
NPW Realisasi	: Rp 129.811,81

## DAFTAR PUSTAKA

- Anni, F. 2009. *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Aman, M. 2004. *Analisis Tata Letak Fasilitas Produksi dengan Algoritma CRAFT untuk Menurunkan Ongkos Material Handling pada Bagian Suzuki Original Component di PT. Mekar Armada Jaya Magelang*. Jawa Tengah: Teknik Industri Universitas Muhamadiyah Magelang. <https://maman6366.files.wordpress.com/2009/05/analisis-tata-letak-fasilitas-produksi-dengan-algoritma-craft2.doc> (9 Desember 2016).
- Ambarini. 2001. *Brownies*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Astawan, M. 2008. *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: Dian Rakyat.
- Astawan, M. dan L. K. Andreas. 1997. *Khasiat Warna-Warni Makanan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Statistik Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bank Central Asia. 2016. Suku Bunga. [www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga\\_landing.jsp](http://www.bca.co.id/id/kurs-sukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp) (14 Desember 2016).
- Bensdorp. 2015. *Cocoa Powder, Signature Cocoa Powders*. [www.bensdorp.com/superior-red-sr](http://www.bensdorp.com/superior-red-sr) (18 Januari 2016)
- Bogasari. 2017. Spesifikasi Tepung Terigu Lencana Merah. . <http://www.bogasari.com/product/brand/lencana-merah> (30 Januari 2017).
- Cauvain, S and L. Young. 2006. *Baked Products Science, Technology and Practice*. UK: Blackwell Publishing.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Sinar Ilmu, Yogyakarta.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta : BPFE
- Hui, Y.H., (Ed). 2006. *Bakery Products: Science Technology*. Iowa: Blackwell Publishing.

- Mahmud, M. K., Hermana, N. A. Zulfianto, R. Rozanna, Apriyantono, I. Ngadiarti, B. Hartatie, Bernardus, dan Tinexcellly. 2009. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Nihayati, S.R. 2014. Prarancangan Pabrik Asam Akrilat dengan Proses Oksidasi *Propylene* Kapasitas 33.000 ton/tahun. Laporan Tugas Prarancangan Pabrik. Universitas Muhammadiyah Surakarta. <http://eprints.ums.ac.id/32345/27/Naskah%20Publikasi.pdf> (10 Januari 2017).
- O'Brien, R.D. 2009. *Formulating And Processing For Applications*. Third Edition. Taylor And Francis Goup: New York.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2016. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. [http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil\\_tabel\\_tarif&bhs=1](http://pdam-sby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1) (12 Desember 2016)
- Peters, M. S., Klaus D. Timmerhaus dan Ronald E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 4<sup>th</sup> Edition. International Edition. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Philips. 2015. *LED Light Bulbs*. [www.philips.co.id/c-m-li/led-light-bulbs](http://www.philips.co.id/c-m-li/led-light-bulbs) (11 Desember 2015).
- Pomeranz, Y. and C. E. Meloan. 1991. *Food Analysis: Theory and Practice*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Pomeranz, Y., and J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2013. *Golongan Tarif Dasar Listrik*. [www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2](http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2) (12 Desember 2016).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2013. *Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga*. [www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt](http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt) (12 Desember 2016).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Romalawati, M. 2012. Pabrik Pengolahan Biji Kakao Menjadi Cokelat Bubuk (*Cocoa Powder*) Dan Lemak Cokelat (*Cocoa Butter*). Surabaya : Universitas Pembangunan Nasional Veteran
- Singh, R. Paul and Dennis, R. H. 2009. *Introduction to Food Engineering*. Academic Press, Elsevier.

- Suhardjito YB. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: ANDI Yogyakarta.
- Sultan, W. J. 1981. *Practical Baking*. 3<sup>th</sup> Edition. The AVI Publishing, Company Inc. Westport, CT.
- Sutomo.2008.*Pengaruh Perbandingan Tepung Sukun-Terigu Terhadap Varietas Mie dan Pasta*. Jakarta : PT. kawan Pustaka
- Teir, S and Antto Kulla. 2002. Steam Boiler Technology eBook. Toolo: Helsinki University of Technology Department of Mechanical Engineering.
- United States Department of Agriculture. 2015a. *Basic Report: 01123, Egg, Whole, Raw, Fresh*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/112?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=egg> (12 Januari 2017).
- United States Department of Agriculture. 2015b. *Basic Report: 01125, Egg, Yolk, Raw, Fresh*. <http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/114?fgcd=&manu=&lfacet=&format=&count=&max=35&offset=&sort=&qlookup=egg> (12 januari 2017).
- Wahyuni, A.M. dan Made, A. 1998. *Teknologi Pengolahan Pangan Hewani Tepat Guna*. Cv Akademika Pressindo:Jakarta.