

BAB IX KESIMPULAN

1. *Spiku* “SPIKLOVE” berdasarkan analisa faktor teknis dan ekonomi layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

- a. Bentuk Usaha : Perorangan
- b. Lokasi : Dinoyo Baru No. 5 Surabaya
- c. Waktu Operasi : 40 jam / minggu
- d. Kapasitas Produksi : 32 Kemasan/Hari
- e. Jumlah Tenaga Kerja : 3 orang
- f. Total Modal Industri (TCI) : Rp 66.211.687,00
- g. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 504.723.710,00
- h. MARR : 12,51%
- i. Laju Pengembalian Modal (ROR) :
 - Sebelum pajak : 409,95%
 - Setelah pajak : 405,85%
- j. Waktu Pengembalian Modal (POT):
 - Sebelum pajak : 2,89 bulan
 - Setelah pajak : 2,92 bulan
- k. Harga Jual Produk : Rp 140.000,00
- l. Hasil Penjualan Produk/Tahun : Rp 776.160.000,00
- m. Titik Impas/BEP : 32,38%

DAFTAR PUSTAKA

- Allington. 2006. *Factory Layout Principles*. UK: UK-RF Closed Nuclear Cities Partnership.
- Aman, Moehamad. 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 Muhammadiyah Magelang. <https://maman6366.files.wordpress.com/2009/05/analisistata-letak-fasilitas-produksi-dengan-algoritma-craft2.doc> (11 Desember 2016).
- Bank Central Asia. 2015. Suku Bunga. www.bca.co.id/id/kurssukubunga/suku-bunga/suku-bunga_landing.jsp (15 Mei 2017).
- Cauvain, S.P. dan Young, L.S., 2006. *Baked Products: Science, Technology and Practice*, Blackwell Publishing, United Kingdom.
- Charley, H. 1982. *Food Science, Second Edition*. New York : John Willey and Sons.
- Fellow, A.P. 2000. *Food Proccession Technology, Principles and Practise*. 2nd ed. Woodread.Pub.Lim. Cambridge. England. Terjemahan Ristanto.W dan Agus Purnomo
- Figoni, P. 2008. *How Baking Works: Explaining The Fundamentals of Baking Science*. USA: John Wiley and Sons Inc.
- Gisslen, W. 2005. *Professional Baking 4th edition*. USA : John Wiley and Sons, Inc.
- Gunstone, F.D. 2008. *Oils and Fats in the Food Industry*. United Kingdom: Wiley-Blackwell.
- Handoko, T.H. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hanneman, L.J., 1989. *Bakery Flour Confectionery*. Oxford: Heinemann Professional Publishing Ltd.
- Matsakidou A., Blekas G., Paraskevopoulou A. (2010): Aroma and physical characteristics of cakes prepared by replacing margarine with extra virgin olive oil. *LWT-Food Science and Technology*, 43: 949–957. Mousia Z., Campbell G.M., Pandiella S.S., Webb C.

- (2007): Effect of fat level, mixing pressure and temperature on dough expansion capacity during proving. *Journal of Cereal Science*, 46: 139–147
- Matz, S.A., 1970. *Cereal Technology*. The AVI Publ. Co, Westport, Connecticut.
- Muchtadi TR, Sugiyono. 1992. *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Osborne, T. B. 1924. Classification of vegetable proteins. Pages 25-35 in: *The Vegetable Proteins*. Longmans, Green and Co.: New York.
- Perusahaan Daerah Air Minum Kota Surabaya. 2008. *Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya*. http://pdamsby.go.id/page.php?get=tampil_tabel_tarif&bhs=1 (08 Desember 2016).
- Peters, M. S., Klaus D. Timmerhaus dan Ronald E. West. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineer*. 4th Edition. International Edition. Singapore: Mc. Graw-Hill.
- Philips, 2016. Spesifikasi Lampu. <http://www.philips.co.id/id> (23 Oktober 2016).
- Powers, C. 2009. *Culinary Techniques for Healthy School Meals: Preparing Cakes, Cookies, and Pastry*. Mississippi: National Food Service Management Institute.
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2016. Golongan Tarif Dasar Listrik. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2 (11 Desember 2016).
- PT. PLN Persero Distribusi Jawa Timur. 2016. Tarif Dasar Listrik untuk Keperluan Rumah Tangga. www.pln-jatim.co.id/red/?m=tdl2&p=rt (11 Desember 2016).
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik, Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking*. Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Towaha, J. dan N. Heryana. 2012. *Pembuatan Vanili Sintetis dari Senyawa Eugenol Cengkeh. Badan Penelitian Tanaman Industri dan Penyegar, Sukabumi*.

- Turabi E., Sumnu G., Sahin S. (2010): Quantitative analysis of macro and micro-structure of gluten-free rice cakes containing different types of gums baked in different ovens. *Food Hydrocolloids*, 24: 755–762.
- U.S Wheat Associates. 1983. *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Djambatan. Jakarta