

BAB X KESIMPULAN

Perencanaan Perusahaan “BenJuice” dapat disimpulkan dalam berbagai aspek sebagai berikut:

1. Kapasitas produk sari buah sirsak adalah 500 kg buah/hari dan menghasilkan 6.918,88 botol / hari.
2. Bahan baku dan bahan pembantu berasal dari *supplier* yang telah memiliki surat verifikasi penjaminan mutu dan merupakan mitra kerja perusahaan “BenJuice”
3. BenJuice memiliki bentuk badan usaha yaitu CV (Perseroan Komoditer)
4. BenJuice menerapkan bentuk sistem organisasi yaitu lini dan staf
5. Upah karyawan BenJuice ditetapkan sesuai dengan UMR kota Malang
6. BenJuice berlokasi di Kelurahan Telogowaru, Kecamatan Kedungkandang, Malang, Jawa Timur.
7. Perusahaan Benjuice melakukan kegiatan operasional selama 24 hari per bulan dengan waktu 8 jam kerja / hari.
8. BenJuice menerapkan sistem tata letak produk/garis
9. BenJuice menerapkan sistem penjualan dan pemasaran dengan cara *online*, *sponsorship*, media cetak dan media komunikasi, bundle produk dan kupon undian
10. Utilitas yang digunakan untuk menunjang usaha BenJuice berupa air, listrik, penerangan, dan bahan bakar dengan perincian:
 - Air untuk produksi yang dibutuhkan 11,28 m³/bulan.
 - Air untuk Sanitasi peralatan sebesar 28,8 m³/bulan.
 - Air untuk sanitasi karyawan sebesar 575,23 m³/bulan.

- Air untuk sanitasi ruangan sebesar 15,12 m³/ bulan
- Air minum untuk karyawan sebesar 24 galon/hari
- Kebutuhan Listrik untuk penerangan sebesar 20,76 kWh , listrik untuk sarana dan produksi sebesar 483,304 kWh, serta kebutuhan bahan bakar untuk transportasi sebesar 2400 L/bulan dan kebutuhan genset sebesar 101 L/bulan

11. Hasil analisa ekonomi BenJuice meliputi :

- *Total Cost Investment* (TCI) sebesar Rp. 4.785.130.612,50 dengan 60% modal pribadi dan 40% pinjaman bank.
- *Total Production Cost* (TPC) sebesar Rp. 19.624.420.765,94.
- *Fixed Cost* (FC) sebesar Rp. 557.417.743,50
- Harga jual produk (*Sales Cost*) sebesar Rp. 12.000 dengan keuntungan 20%.
- ROR sebesar 64,15% setelah pajak, waktu pengembalian modal selama 16,9 bulan setelah pajak dan BEP sebesar 50,58%.

12. BenJuice melakukan pengendalian mutu bahan baku, bahan pembantu dan proses produksi, serta melakukan kegiatan sanitasi meliputi sanitasi pekerja, sanitasi lingkungan, sanitasi peralatan, dan sanitasi ruang dan bangunan.

Point-point diatas menyatakan bahwa perusahaan “BenJuice” dapat dikatakan layak untuk didirikan dan direalisasikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Abbo, E. S., Olurin, T. O. dan Odeyemi, G. 2006. Studies on the storage stability of soursop (*Annona Muricata* L.) juice. *African Journal of Biotechnology*. 5(19):1808-1812.
- Agus, S. 2011. *Serat Pangan (Dietary Fiber) dan Manfaatnya Bagi Kesehatan*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol .2 No 75. Hal. 35-40.
- Alibaba. 2015a. *2000 Kg Per Hour Bubble Cleaning Machine, Multi Fruit Processing Line Washing Machines*. https://www.alibaba.com/product-detail/2000Kg-Per-Hour-Bubble-Cleaning-Machine_60467149629.html (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015b. *Steam Blanching Machine*. <https://syxinye.en.alibaba.com> (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015c. *PET Bottle Filling Machine*. <https://sanofi.en.alibaba.com> (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015d. *Industrial Juice Machine, Fruit Juice Blender, Juice Extractor*. <https://fengxiang.en.alibaba.com> (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015e. *OCS Hanging Scale*. https://www.alibaba.com/product-detail/OCS-hanging-scale-industrial-crane-scales_60551057700.html?spm=a2700.7724838.0.0.NUK7Vu&s=p (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015f. *Liquid Homogenizing Mixing Tank*. <https://ailusi.en.alibaba.com>. (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015g. *Cooling Tower*. https://www.alibaba.com/product-detail/cooling-tower_1302856918.html (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015h. *Steel Knife*. https://www.alibaba.com/product-detail/8-Inch-High-Carbon-7Cr17-Pro_60562687858.html?spm=a2700.7724838.0.0.CKYN76 (20 Desember 2016).

- Alibaba. 2015i. *Aluminum Baking Tray*. https://www.alibaba.com/product-detail/aluminum-Baking-Tray-baking-pan_60550366901.html?spm=a2700.7724838.0.0.6MDwju (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015j. *D-3A SS Heating or Cooling Jacketed Rotary Lobe Pump Sanitary Colloid Honey Transfer Pump for Food Industry*. https://www.alibaba.com/product-detail/D-3A-SS-heating-or-cooling_60494092029.html?s=p (20 Desember 2016).
- Alibaba. 2015k. *Incubator*. https://www.alibaba.com/product-detail/lab-equipments-incubator-microbiology_60238572540.html?spm=a2700.7724838.0.0.CKYN76 (24 Januari 2017).
- Alibaba. 2015l. *Brushless 200KW Diesel Generator*. https://www.alibaba.com/product-detail/2015-China-made-Brushless-200KW-diesel_60131968477.html?spm=a2700.7724838.0.0.WboImR (24 Januari 2017).
- Badan Pusat Statistik. 2014. *Stastik Perkebunan di Indonesia*. Jakarta: BPS.
- Bagus, I. P. 2009. *Penentuan Daerah "Modified Atmosphere" (Ma) untuk Penyimpanan Buah Salak Pondoh Segar*. J. Agrotekno 15 (2): 54-60.
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia
- Indonesia.Cramer, M. M. 2006. *Food Plant Sanitation: Design, Maintenance, and Good Manufacturing Practices*. Boca Raton: CRC Press.
- Deperindag. 2005. *SNI 01-3140-2001 syarat mutu gula kristal putih*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Depkes. 1995. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Depkes RI.
- Fennema. 1996. *Food Chemistry*. 3th Edition. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Guthrie, R.K. 1980. *Food Sanitation*, 2nd ed. Connecticut: The AVI Publishing Company Inc.

- Handoko, T.H. 2000. *Dasar – Dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE.
- Hasibun, M. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta. PT Bumi Aksara.
- Hariandja, M. T. E. 2007. *Manajemen Sumber Daya Manusia: Pengadaan, Pengembangan, Pengkompensasian, dan Peningkatan Produktivitas Pegawai*. Jakarta : Grasindo.
- Heizer dan Render 2004. *Intisari Manajemen Pemasaran*. Bandung: Remaja Rosda Karya.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology Volume 4*.Canada: John Wiley and Sons. Inc.
- Hui, Y. H., B. L. Bruinsma, J. R. Gorham, W. K. Nip, P. S. Tong, and P. Ventresca. 2002. *Food Plant Sanitation*. New York: Marcel Dekker, Inc.
- Karen, M. dan D. B. Lund. 1996. *Principle of Food Science*. Connecticut : The AVI Publishing.
- Kementian Kesehatan Indonesia. 2010. *Peraturan Kementerian Kesehatan no.492*.
<http://jdih.pom.go.id/showpdf.php?u=R9vxhoRBxgsoPFkrhfxbkIzG%2FdAaVxpnuXLlITHo%2Fcg%3D> (diakses pada 17 Oktober 2016).
- Kartika, D. K., Putri, M., Shinta, J. 2002. *Penyusunan Dokumen Prosedur Mutu pada Bagian Produksi PT. Fajar Taurus Sebagai Aplikasi Sistem Jaminan Mutu*. Bogor: Fateta IPB.
- Klojen, M. C. 2016. *Besaran UMR Kota Malang 2016*
<http://malangkota.go.id/2015/12/03/inilah-besaran-upah-minimum-kota-malang-tahun-2016/> (diakses pada 17 Desember 2016).
- Kotler, P. 2006. *Manajemen Pemasaram Edisi 11*. Jakarta: PT. Indeks.
- Lin, Shun Dar, and Lee, C. C. 2007 .*Handbook of Environmental Engineering Calculation, 2nd Edition* . New York : McGraw-Hill .
- Lutony. 1993. *Tanaman Sumber Pemanis*. Jakarta: Penebar Swadaya.

- Machfud dan A.Yudha. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi IPB.
- Malau, F. H. 2011. *Isolasi Senyawa Flavonoida dari Kulit Batang Tumbuhan Sirsak (Annona muricata Linn)*. Skripsi. Medan.USU. (repository.usu.ac.id.pdf) (12 Oktober 2016).
- Morton, J. F. 1987. *Fruits of Warm Climates*. Miami: Creative Resource Systems, Inc.
- Mulyadi. 1999. *Akuntansi Biaya Edisi Kelima*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.p.6.
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU IPB.
- Nasaresearch. 2013. *Report on Dhinking Habits of Fruit Juice in Indonesia*. Jakarta: W&S Groups.
- Peters, M.D. and K. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economic for Chemical Engineer's 4th ed*. New York: Mc. Graw Hill, Inc.
- Perry, R. H. dan Chilton C. H. 1971. *Chemical Engineers Handbook 5th Edition*. USA : McGraw-Hill.
- Pertiwi, F., Darma. M., dan Wahono, H. S. 2014. *Pengaruh Proporsi (Buah:Sukrosa) dan Lama Osmosis Terhadap Kualitas Sari Buah Stroberi (Fragaria vesca L)*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 2 Hal. 82-90.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Singh, R. P. and D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering fourth Edition*. USA: Academic Press.
- Soekarto, S. T. 1990. *Dasar- dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB
- Sumarni, Murti dan John Soeprihanto. 2010. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Edisi ke 2. Yogyakarta: Liberty Yogyakarta.

- Swastha, B. 1990. *Manajemen Pemasaran Modern*. Yogyakarta: Liberty.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Tarigan, J. 2007. *Kepemilikan Manajerial: Kebijakan Hutang, Kinerja dan Nilai Perusahaan*. *Jurnal Akuntansi dan Keuangan*. Vol.1. mei 2007. Hal:1-8.
- Thomas, A. N. S. 1992. *Tanaman Obat Tradisional 2*. Cetakan ke-15. Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Supamo, A, Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan M. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Wignjosoebroto, S. 1991. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.