

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, perusahaan *crackers* yang direncanakan layak didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perusahaan Perseroan Terbatas
Struktur organisasi	: Garis
Lokasi	: Jalan Siliwangi, Desa Wanaherang, Kec. Gunung Putri, Kabupaten Bogor, Jawa Barat
Hasil produksi	: <i>Crackers</i>
Lama operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 3.900 kg/hari
Jumlah tenaga kerja	: 50 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 10.423.252.781,20
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 17.277.875.540,98
Laju pengembalian modal (ROR)	
→ sebelum pajak adalah 39,76% dan sesudah pajak adalah 28,20%.	
Waktu pengembalian modal (POP)	
→ sebelum pajak adalah 1,91 tahun (1 tahun 10 bulan 21 hari) dan sesudah pajak adalah 2,45 tahun (2 tahun 5 bulan 11 hari).	
Harga jual produk/kemasan	: Rp 1.369,85 (A) dan Rp 4.264,62 (B)
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 21.422.405.936,37
Titik impas (BEP)	: 40,89%

DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1998. *Manajemen Industri (Perencanaan Sistem Produksi)*. Yogyakarta: Badan Penelitian Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Badan Standarisasi Nasional. 1989. *Natrium Bikarbonat*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional^a. 1992. *Biskuit*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional^b. 1992. *Ragi*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Susu Bubuk*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000^a. *Tepung Terigu*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional
- Badan Standarisasi Nasional. 2000^b. *Air*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000^c. *Garam*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Margarin*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (Poernomo, H. dan Adiono, Penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd Edition. Toronto, Canada: John Wiley and Sons, Inc.

- D'Adamo, Peter. 2007. *Arrowroot Flour*. www.dadamo.com/typebase4/depictor5.pl?33 (27 Februari 2009).
- Desrosier, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc. Diterjemahkan oleh Muchjadi Muljohardjo. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Dinas Standarisasi Nasional. 1990. *Gula*. Sumber: Dinas Standarisasi Nasional.
- Direktorat Jenderal Pajak. 2011. *Pajak Penghasilan Pasal 21 - p1*. Jakarta: Direktorat Jenderal Pajak. www.pajak.go.id (21 Agustus 2011).
- Hasibuan, TR. 2010. *Bab II: Hukum Perseroan Terbatas*. Fakultas Hukum Universitas Sumatera Utara, Medan, 35-36.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products Science and Technology*. USA: Blackwell Publishing.
- Indonesian Commercial Newsletter (ICN). 2009. *Industri Biskuit di Indonesia Tumbuh 8,8% pada 2008*. www.datacon.co.id/MieInstan-2009Biskuit.html (22 September 2010).
- Krajewski, L. J. 1996. *Operation Management*. United States of America: Addison Wesley Publishing Company.
- Lawson, H. 1995. *Food Oil and Fat: Technology, Utilization, and Nutrition*. New York: Chapman and Hall.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers, and Cookies*. Cambridge England: Woodhead Publishing Limited.
- Marsono, Y. 2002. *Indeks Glisemik Umbi-umbian*. *Agritech* 22 (1), 13-16.
- Matz, S. A. 1972. *Cookie and Cracker Technology*. Connecticut: The AVI Publishing Co.

- Mc. Williams. 1974. *Food Fundamental*. 2nd Edition. New York: John Wiley and Sons.
- Mediyaningsih, E. 2009. *Perencanaan Pendirian Perusahaan Cracker dengan Kapasitas Tepung Terigu 1.000 Kg/Hari, Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan*, Fakultas Teknologi Pertanian UKWMS, Surabaya.
- Perry R.H. dan Green D.W. (eds). 2007. *Perry's Chemical Engineers' Handbook*. 8th Edition. New York: McGraw-Hill.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Pomeranz, Y. dan J. A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Rafika, Dewi. 2011. *Inovasi Produk Crackers dengan Substitusi Tepung Garut (Abstrak)*. Malang: Universitas Negeri Malang. <http://karya-ilmiah.um.ac.id/index.php/TA-Boga/article/view/11465#> (24 Mei 2011).
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Samosir, Hendrik. 2007. *Bab II Tinjauan Pustaka (dalam Aspek Perpajakan-literatur.pdf)*. Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia. Jakarta. Hlm 11. (30 September 2011).
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Sheila. 2010. *Pengertian Bunga Bank*. <http://lailastudent.blogspot.com/2010/11/pengertian-bunga-bank.html> (30 September 2011).
- Singh, R.P. dan D.R. Heldman. 2001. *Introduction to Food Engineering*. 3rd Edition. USA: Academic Press.

- Suriawiria, H. Unus. 2003. *Tepung Garut, Alternatif Pengganti Tepung Terigu*. <http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/22/tepung-garut-alternatif-pengganti-tepung-terigu/> (22 Desember 2007).
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*. Edisi Ketiga. Yogyakarta: Liberty Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Team PDE Sragen. 2007. *Budidaya Garut*. www.sragenkab.go.id (24 Mei 2011).
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing Ltd.