

BAB XI KESIMPULAN

Pabrik wafer *cream* dengan kapasitas 500 kg tepung/hari yang direncanakan berdiri pada lokasi B adalah sebagai berikut.

- a. Lokasi Perusahaan yang direncanakan :
Jalan Raya Kenjeran, Kelurahan Kenjeran, Kecamatan Bulak,
Surabaya, Jawa timur
- b. Bentuk Badan Usaha : PT tertutup
- c. Struktur Organisasi : Garis
- d. Jenis Tata Letak Pabrik : *Layout by Product*
- e. Jumlah Tenaga Kerja : 44 orang
- f. Hasil Produksi Wafer *Cream* : 10.738 kemasan/hari
- g. Harga Jual Produk : Rp 8.000,00/kemasan
- h. Laju Pengembalian Modal (ROR)
Sebelum Pajak : 38,86%
Setelah Pajak : 29,15%
Keduanya lebih besar dari nilai MARR (10,13%).
- i. Waktu Pengembalian Modal (POP)
Sebelum Pajak : 2,02 tahun (2 tahun 8 hari)
Setelah Pajak : 2,51 tahun (2 tahun 6 bulan 4 hari)
- j. Titik Impas (BEP) : 46,23%

Dengan demikian, pendirian perusahaan wafer *cream* dengan kapasitas 500 kg tepung/hari pada lokasi B layak secara teknis dan ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2008. *Belt Conveyor*. http://www.alibaba.com/product-gs/300803169/LT_350_Belt_Conveyor/showimage.html (18 Mei 2012).
- Alibaba. 2011. *Packaging Machine*. http://www.alibaba.com/product-gs/300803168/LT_350_Pillow_Packaging_Machine/showimage.html (18 Mei 2012).
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Tabel Standar Mutu Air pada Industri Pangan* (SNI 01-3553-06). Jakarta: Badan Standarisasi Nasional.
- Bank Mandiri. 2012. <http://www.bankmandiri.co.id> (9 Juli 2012).
- Bennion, M. dan Scheule, B. 2004. *Introductory Foods 12th ed.* New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Charley, H. 1982. *Food Science 2th ed.* New York: John Willey and Sons, Inc.
- Cornel, N. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV. Akademika Presindo.
- Dinas Tenaga Kerja, Transmigrasi, dan Kependudukan Provinsi Jawa Timur. 2012. *Gubernur Siapkan Revisi UMK*. <http://disnakertransduk.jatimprov.go.id/majalah-sdm-plus/66-edisi-135-maret-2012-/650-gubernur-siapkan-revisi-umk> (2 juli 2012).
- Direktorat Pajak. 2012. *Wajib Pajak Badan Dalam Negeri dan Bentuk Usaha Tetap*. <http://www.pajak.go.id/index.php?option=comcontent&view=article&id=5006&Itemid=167&limitstart=1> (5 Juli 2012).
- Dogan, I.S. 2006. *Factor Affecting Wafer Sheet Quality*. *International J. Food Sci. Technol*, Vol. 41 (5), 569-576.

- Ensiminger, A.H., M.E. Ensiminger, J.E. Konlamde, dan J.R.K. Robson. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia 2nd ed.* New York: CRC Press.
- Fauzi, Y., Y.E. Widyastuti, I. Satyawibawa, R. Hartono. 2002. *Kelapa Sawit edisi revisi.* Jakarta: Penebar Swadaya.
- Gemni Engineers Team. 2003. *Recipe and Manufacturing Process for The Below Listed Cones and Sheets.* <http://www.gemni.com/recipe.htm> (20 Mei 2012).
- Genau. 2006. http://www.genaugear.com/Cit_Item.asp?p=1&L=E&ID=92 (18 Mei 2012).
- Handoko, T.H. 1997. *Dasar-Dasar Manajemen Produksi dan Operasi edisi 1.* Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Heinnermen, J. 2003. *Khasiat Kedelai Bagi Kesehatan Anda* (Terjemahan). Jakarta: Prestasi Pustaka Publisher.
- Higgins, L.R. dan R.K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook 6th ed.* New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Hui, Y.H. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology vol 2.* New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hui, Y.H. 2006. *Bakery Product Science and Technology.* State Avenue, USA: Blackwell Publishing.
- Igrosir. 2011. <http://igrosir.com/KP.htm> (19 Mei 2012).
- Juliana. 2011. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan: Perencanaan Pabrik Pengolahan Wafer *Cream* Disubstitusi Tepung Kedelai dengan Kapasitas 100 kg Tepung kedelai/Hari. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Katayama, M. and L.A. Wilson. 2008. Utilization of Soybeans and Their Components through the Development of Textured Soy Protein Foods, *J. Food Sci.* 73 (3), S158-164

- Kehua Foodstuff Machinery and Commercial Co., Ltd. 2008. *Wafer Production Line*.
http://kehuachina.en.alibaba.com/product/50542612-50118489/Wafer_Production_Line.html (2 Mei 2012).
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan edisi 2*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Kusumadewi, V. 2007. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan: Perencanaan Produksi Sponge Cake dengan Kapasitas 5 kg Tepung Terigu/Hari. Surabaya: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala.
- Lawson, H. 1995. *Food Oils and Fat: Technology, Utilization and Nutrition*. New York: Chapman and Hall.
- Mandura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Manley, D. 1998. *Manual 1: Ingredients*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S.A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S.A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Mesin Pengemas Indonesia. 2011.
http://indonetwork.co.id/mesin_pengemas/2451034/mesin-cartoning-kosky-2800.htm (18 Mei 2012).
- Meyer, L.H. 1971. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corporation.
- Muchtadi, T.R. 1989. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: Pusat Antar Universitas Institut Pertanian Bogor.

- Mudjajanto, E.S. dan N.Y. Lilik. 2004. *Membuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Pallet Truck. 2001. <http://www.pallet-trucks.co.uk/bulldog-pallet-truck.htm> (18 Mei 2012).
- Peter, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. New York: Mc Graw Hill, Inc.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components 2nd ed.* USA: Academic Press, Inc.
- PT. Bogasari. 2011. *Spesifikasi Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com> (12 April 2012).
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Penerbit Guna Widya.
- Qindao Huafan International Trading. 2008. *Architecture Interior Landscape: Perlengkapan Industri Biskuit*. <http://19design.wordpress.com/tag/air-conditioner-ac/> (13 Mei 2012).
- R & D Engineers. 2008. *Wafer Batter Mixer & Moulding Tank*. http://www.rndwafers.com/Pdf_Files/MP-100.pdf. (12 Mei 2012).
- R & D Engineers Team. 1991. *Recipes: Cream For Wafer Biscuit*. Hyderabad: R & D Engineers Company. <http://www.rndwafers.com/recipes1.html> (15 Maret 2012).
- Rukmana, R dan Y. Yuniarsih, (Eds). 2007. *Kedelai. Budidaya dan Pascapanen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sam Hing Scales. 2010. *AD 4405 Bench Scale*. <http://www.samhing.com.hk/Bench.htm> (19 Mei 2012).
- Sari, N.K. 2008. *Neraca Massa*. <http://labinstrumenupn.blogspot.com/2008/10/bab-iv-neraca-massa-dalam-mempelajari.html> (8 Maret 2012).

- Setiadi, A. 2009. *Cermati Bahan-bahan Kue*. <http://www.kulinologi.biz/index1.php?view&id=70> (30 Januari 2012).
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering 3rd edition*. New York: Academic Press, Inc.
- Suhardjito, Y.B. 2006. *Pastry dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking 2nd ed*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sultan, W.J. 1982. *Practical Baking 3rd ed*. Westport: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sumarni, M. dan J. Soeprihanto. 1999. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern edisi ketiga*. Yogyakarta: Liberty.
- Syamsulpallet. 2010. <http://syamsulpallet.blogspot.com/2010/11/blog-post.html> (18 Mei 2012).
- Toko Mesin. 2006. *Factors and tools for Wafer Sheet Engineering*. <http://www3.interscience.wiley.com/journal/18573337/abstract?CREF=1&SRETRY=0> (19 Mei 2012).
- Wade, P. 1995. *Biscuit, Cookies, and Crackers The Principles of The Craft vol I*. United Kingdom: Blackie Academic and Professional, Chapmans Hall.
- Whiteley, P.R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishing.
- Wijanarti, W. 2009. *Compensation & Benefit: Dasar Penghitungan Tunjangan Hari Raya (THR)*. Klinik HR. <http://www.portalhr.com/klinikhr/compensation/4id1400.html> (2 Juni 2012).

- Winarno, F.G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi edisi 2*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Winarno, F.G. dan A. Rahman. 1974. *Protein: Sumber dan Peranannya*. Bogor: Departemen Teknologi Hasil Pertanian.
- Winarsi, H., D. Muchtadi, F. R. Zakaria, dan B. Purwantara. 2004. Respon Hormonal-Imunitas Wanita Premenopause yang Diintervensi Minuman Fungsional Berbasis Susu Skim yang Disuplementasi dengan 100 Mg Isoflavon Kedelai dan 8 Mg Zn-sulfat (Susumeno). *J. Teknologi dan Industri Pangan*, 15 (1), 28-32.
- Wuryani. 1994. *Isoflavones: The Destrogenic Compounds in Tempe*. http://www.biotek.lipi.go.id/annales/v3n1_1994/wuryani.pdf (19 Maret 2012).
- Yudhoyono, S.B. 2007. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2007 Tentang Pengalokasian Sebagian Pendapatan Badan Usaha Untuk Peningkatan Kemampuan Perakayasaan Inovasi, dan Divusi Teknologi*. Jakarta: Menteri Hukum dan Hak Asasi Manusia Republik Indonesia. <http://www.bphn.go.id/pusdokinfo/index.php?action=reg&page=6&cat=regPeraturanPusat&cid=2008032913412054> (24 Juni 2012).