

BAB X KESIMPULAN

Berdasarkan teori, analisa, dan perhitungan yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan tentang perusahaan sebagai berikut:

Jenis Perusahaan: Perusahaan Pengolahan Wafer *Cream*

Lokasi Perusahaan : Jalan Ngoro Industri, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur.

Luas Perusahaan: 5.100 m².

Luas Bangunan: 2.275 m².

Bentuk Perusahaan : Perseroan Terbatas (PT).

Struktur Organisasi : Garis.

Siklus per hari : 5 siklus

Jam operasional pabrik : 10 jam

Jam kerja karyawan : 8 jam

Plant layout : Product layout atau *line layout*.

Kapasitas Produksi : 1 ton tepung (terigu dantepung sagu) per hari.

Bahan Pembuat Opak: Tepung terigu, tepung sagu, tepung tapioka, air, minyak nabati, lesitin kedelai, ammonium bikarbonat, garam, dan susu.

Bahan Pembuat *Cream* : Mentega putih, gula halus, susu bubuk coklat *full cream*, lesitin kedelai, dan pewarna *chocolate brown*.

Bahan Pengemas : kemasan laminasi PP dan PET(15 x 2,5 x 2 cm), dos karton kecil (11 x 6 x 16 cm), dan dos karton besar (30 x 11 x 16 cm).

Berat netto : 60 gram per kemasan

Jumlah pegawai : 50 orang

Waktu Operasi : 10 jam/hari, 22 hari/bulan

Utilitas:

- Air PDAM : 6.538,16 liter/hari
- Listrik : 398,42 kWh/hari
- Solar : 513,90 liter/bulan
- LPG : 3 tabung (50 kg)/hari
- Air minum : 3 galon/hari

Modal Tetap (*Fixed Capital Investment/FCI*) : Rp 9.735.864.869,00

Modal Kerja (*Working Capital Investment/WCI*) : Rp606.647.023,00

Modal Industri Total (*Total Capital Investment/ TCI*) : Rp 10.342.511.891,00

Biaya Pembuatan (*Manufacturing Cost/ MC*) : Rp9.749.029.565,00

Biaya Pengeluaran Umum (*General Expenses/GE*) : Rp 1.639.231.304,00

Biaya Produksi Total (*Total Production Cost/TPC*) : Rp 11.388.260.869,00

Laju Pengembalian Modal (*Rate of Return/ROR*)

Sebelum Pajak : 32,58%

Setelah Pajak : 24,43%(> dari MARR = 15,25%)

Waktu Pengembalian Modal (*Pay-Out Period / POP*)

Sebelum Pajak : 2 tahun 10 bulan 25 hari

Setelah Pajak : 3 tahun 9 bulan 15 hari(< dari 5 tahun)

Jumlah produksi per hari : 27.970 kemasan

Jumlah produksi per tahun : 7.378.800 kemasan

Harga jual produk per kemasan : Rp 2.000,00

Harga jual produk per tahun : Rp 14.757.600.000,00

Nilai BEP (*Break Even Point*) : 40,35%

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Bank Mandiri. 2012. *Suku Bunga Deposito Mandiri Rupiah*. Bank Mandiri. http://www.bankmandiri.co.id/resource/suku_bunga.asp. (11 Mei 2012).
- Bogasari. 2009. *Spesifikasi Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com>. (12 Desember 2009)
- Buckle, K. A., R. A. Edwards., G. H. Fleet, M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Penerjemah: Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI Press.
- deMann, J. M. 1997. *Kimiawi Makanan*. Bandung: ITB.
- Deperindag. 1976. *Standar Mutu Garam (SII 0140-1976)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1990. *Standar Mutu Wafer (SII 0177-90)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1996. *Persyaratan Air untuk Industri Bahan Pangan (SNI 01-3553-1996)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Coklat Bubuk (SNI 01-3747-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 1999. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-2970-1999)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2000. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3751-2000)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Deperindag. 2002. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit (SNI 01-3741-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Deperindag. 2002 . *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan*, Jakrta: UI Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bratama.
- Dirjen POM. 1994. *Pedoman Pemeriksaan Bakteri & Biskuit*. Jakarta: Dirjen POM.
- Dogan, I.S. 2006. *Factor Affecting Wafer Sheet Quality*. International Journal of Food Science and Technology, Vol. 41, No. 5, Mei 2006, p. 569-576. Blackwell Publishing.
<http://www.ingentaconnect.com/content/bsc/ijfst/2006/00000041/0000005/art00012>. (20 Mei 2012).
- East Java Tourism. 2009. Peta Potensi Kabupaten Mojokerto.
<http://Mojokerto.eastjava.com>.
- Hasenhuettl, G.L. dan R.W. Hartel. 1997. *Food Emulsifier and Their Applications*. New York: Chapman and Hall.
- Hui, Y. 1992. *Encyclopedia of Food Science and Technology*. New York: John Willey & Sons Inc.
- Inglett, E. G. 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport: The AVI Publishing Co.
- Inglett, E. G. 1979. *Tropical Foods: Chemistry and Nutrition*. Vol 1. New York: Academic.
- Manley, D. 1998. *Manual 1 : Ingredients*. Cambridge : Woodhead Publishing Limited.
- Marsono, Y. 1998. *Resistant Starch: Pembentukan, Metabolisme, dan Aspek Gizinya (Review)*. *Agritech*: 18 (4): 29-35.
- Matz, S. A. 1978. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Co.

- Muray, F. 2006. *Ampalaya: Nature's Remedy for Type 1 and Type 2 Diabetes*. USA: Basic Health Publications, Inc.
- Panasonic, ltd. 2009. *Daftar Harga AC*.
<http://Panasonic.wordpress.com/spo/air-conditioner-ac/>. (3 Juli 2012).
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components, 2nd ed.*
 United States of America: Academic Press, Inc.
- PT. Pertamina. 2012. *Perkembangan Harga LPG*. Jakarta: PT. Pertamina.
http://www.pertamina.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3969&Itemid=1218. (1 Juli 2012).
- PT.PLN. 2009. *Tarif Dasar Listrik (TDL) 2009* Malang: PT. PLN
 Distribusi Jawa Timur.
- Rahim, A., Mampiratu, dan N. Amalia. *Sifat Fisikokimia dan Sensoris Sohun Instan dari Pati Sagu*. *J. Agroland* 16 (2): 124-129, Juni 2009.
- R&D Engineers team. 1991. *Recipes: Cream For Wafer Biscuit*.
 Hyderabad:R&DEngineersCompany.
<http://www.rndwafers.com/recipes1.html>. [17 Januari 2010].
- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*.
 New York: Academic Press, Inc.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Ended*. Westport, Connecticut: The
 AVI Publishing Co.
- Suprapti, M. L. 2005. *Tepung Tapioka: Pembuatan dan Pemanfaatannya*.
 Yogyakarta: Kanisius.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern edisi ketiga*.
 Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Syarief, R dan Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: PT. Melton Putra.
- Wade, P.1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers: The Principles of The Craft*. Vol 1. United Kingdom: Blackie Academic and Professional, Chapman & Hall.

Wijaya, H. Dan A. Nirwana. 2010. *Kajian Teknis Standar Nasional Indonesia Biskuit SNI 01-2973-1992*.

Winarno, F. G. 1992. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.