

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

1. Perusahaan yang memiliki unit PPIC (*Production Planning and Inventory Control*) dapat menghemat biaya sebesar Rp 174.232.279,00 per tahun dengan meminimalisasi biaya persediaan bahan baku sehingga dapat meningkatkan keuntungan perusahaan.
2. Perusahaan yang memiliki unit PPIC ini layak untuk menginvestasikan modalnya untuk perusahaan karena nilai ROR sebelum pajak (30,43%) dan sesudah pajak (19,78%) lebih tinggi dibandingkan dengan MARR (14,73%).
3. Perusahaan yang memiliki unit PPIC ini memiliki nilai POT kurang dari lima tahun, sebelum pajak 2,57 tahun dan sesudah pajak 3,35 tahun sehingga perusahaan tersebut dikatakan layak untuk didirikan.
4. Perusahaan yang memiliki unit PPIC ini memiliki nilai TPC (*Total Production Cost*) sebesar Rp 7.424.137.495,00/tahun dengan nilai BEP sebesar 45,53%.

## DAFTAR PUSTAKA

- Ahyari, A. 1995. *Efisiensi Persediaan Bahan*. Yogyakarta: BPFE.
- Alibaba. 2008. *generatorset*. [http://www.alibaba.com/trade/search?SearchText=generator+price+list+20kw&IndexArea=product\\_en&fsb=y](http://www.alibaba.com/trade/search?SearchText=generator+price+list+20kw&IndexArea=product_en&fsb=y) (20 Juni 2012).
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: BPFE UI.
- Bank Mandiri. 2012. *Suku Bunga Deposito dan Kredit Korporasi*. [http://www.bankmandiri.co.id/resource/bunga\\_02122011.asp](http://www.bankmandiri.co.id/resource/bunga_02122011.asp) (6 Juli 2012).
- Baroto, T. 2002. *Perencanaan Pengendalian Produksi*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. New York: John Wiley and sons, Inc.
- Cornel. 1985. *Keteknikan Pabrik dalam Suatu Sistem Manajemen Industri*. Jakarta: CV Akademika Presindo.
- Ensminger, A.H., James K. dan John, R.K.R. 1994. *Foods and Nutrition Encyclopedia*. Boca Raton: CRC.
- Figoni, P. 2004. *How Baking Works: Exploring The Fundamental of Baking Science*. Hoboken, New Jersey: John Wiley and Sons, Inc.
- Gallagher, E. J. 1984. *Cereal Production*. London: Butterworths & Co.
- Gisslen, W. 1994. *Profesional Baking* 2<sup>nd</sup> ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Hanneman, L.J. 1980. *Bakery Bread and Fermented Goods*. London: Heinemann.
- Hubeis, M., Sulistianingsih, R. dan Subarna. 1996. Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil-Besar. *Buletin Teknologi dan Industri Pangan*, 7 (3), 1-9

- Husnan S. dan S. Muhammad. 2005. *Studi Kelayakan Proyek*. Yogyakarta: Unit Penerbit dan Percetakan.
- The Pallet Company. 2010. *Four Way Entry Pallet*. [http://www.thepalletcompany.co.nz/images/pallet\\_lg3.jpg](http://www.thepalletcompany.co.nz/images/pallet_lg3.jpg) (3 Januari 2012).
- Tranggono, Sutardi, Haryadi, Suparmo, A. Mudiati, S. Sudarmadji, K. Rahayu, S. Naruki dan Mi. Astuti. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Peters, M. S. and K.D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3<sup>th</sup> ed*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Co.
- Pomeranz, Y. and J.A. Shellenberger. 1971. *Bread Science and Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- PT Tk Mesin Maksindo. 2011. *Mesin Oven Roti Rotary (Gas Rotary Oven)*. <http://tokomesin.net/mesin-oven-roti-rotary-gas-rotary-oven.htm> (1 Oktober 2011).
- PT Tk Mesin Maksindo. 2011. *Mesin Mixer (Pengaduk) Roti*. [http://www.tokomesin.com/Mesin\\_Mixer\\_Untuk\\_Roti\\_Spiral.html](http://www.tokomesin.com/Mesin_Mixer_Untuk_Roti_Spiral.html) (30 September 2011).
- PT Tk Mesin Maksindo, 2012. *Meja Kerja (Working Table)*. [http://www.tokomesin.com/Jual\\_Working\\_Table\\_atau\\_Meja\\_Kerja\\_Untuk\\_Memasak.html](http://www.tokomesin.com/Jual_Working_Table_atau_Meja_Kerja_Untuk_Memasak.html) (24 Januari 2012).
- Pujawan, I. N. 2009. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Ruauw, E. 2011. Pengendalian Persediaan Bahan Baku. *Jurnal Manajemen Persediaan*, Vol 7 (1) : pp. 1-11
- Reksohadiprodjo, S dan Gitosudarmo, I. 1988. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Render, B. dan Heizer, J. 2001. *Prinsip-prinsip Manajemen Operasi*. Jakarta: PT. Salemba Emban Patria.

- Subarna, Susistiangsih. R., Hubeis, M. 1996. Pembuatan dan Optimasi Formula Roti Tawar dan Roti Manis Skala Kecil-Besar. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, Vol 7 (3) : pp. 1-9
- Sultan, W.J. 1969. *Practical Baking*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Co Inc.
- Suyitno, 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta : PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Soeharto. 1992. *Peraturan Pemerintah RI no. 14 tahun 1993 tentang Penyelenggaraan Program Jaminan Sosial Tenaga Kerja*. Jakarta: PT. ASTEK (Persero).
- Soeharto, I. 2002. *Studi Kelayakan Proses Industri*. Jakarta: Erlangga.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- 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.
- Undang-undang Republik Indonesia. 2000. *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 17 tahun 2000 tentang Perubahan Ketiga Atas Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1983 Tentang Pajak Penghasilan*. [www.bpkp.go.id/uu/filedownload/2/43/356.bpkp](http://www.bpkp.go.id/uu/filedownload/2/43/356.bpkp) (9 Juli 2012).
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Jakarta: Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan.
- Winarno, F.G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Weiss, T.J. 1970. *Food Oils and Their Uses*. Westport: The Avi Publishing Company, Inc.
- Yamit, Z. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Ekonisia Universitas Islam Indonesia.