

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomis, perusahaan Kerupuk Udang Super dan Kerupuk Non-Udang yang direncanakan layak didirikan, dengan uraian sebagai berikut:

- | | |
|--|---|
| Bentuk perusahaan | : Perseroan Terbatas |
| Struktur organisasi | : Garis dan staf |
| Lokasi | : Jalan Mayjen Sungkono, Gresik |
| Hasil produksi | : Kerupuk Udang Super dan Kerupuk Non-Udang |
| Lama operasi | : 24 jam/hari |
| Kapasitas produksi | : 10 ton/hari Kerupuk Udang Super
5 ton/hari Kerupuk Non-Udang |
| Jumlah tenaga kerja | : 145 orang |
| Total modal industri (TCI) | : Rp 43.607.447.583,23 |
| Biaya produksi total (TPC) | : Rp 210.467.917.425,63 |
| Laju pengembalian modal (ROR) | |
| → sebelum pajak adalah 66,36 % dan sesudah pajak adalah 49,80 %. | |
| Waktu pengembalian modal (POP) | |
| → sebelum pajak adalah 1,40 tahun (1 tahun 4 bulan 24 hari) dan sesudah pajak adalah 1,82 tahun (1 tahun 9 bulan 25 hari). | |
| Harga jual produk/kemasan: | |
| a. kerupuk udang super kemasan 250 g = Rp 14.228,50/kemasan | |
| b. kerupuk udang super kemasan 500 g = Rp 40.381,25/kemasan | |
| c. kerupuk udang super patahan 5 Kg = Rp 120.310,23/kemasan | |
| d. kerupuk non-udang kemasan 500 g = Rp 5.021,82/kemasan | |
| e. kerupuk non-udang kemasan 500 g = Rp 14.252,21/kemasan | |

f. kerupuk non-udang patahan 5 Kg = Rp 42.462,44/kemasan

Hasil penjualan produk/tahun : Rp 239.407.256.071,65

Titik impas (BEP) : 54,01%

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *SNI 01-345-1994: Tapioka*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Garam Beryodium*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Tepung Terigu*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. *Gula Pasir*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Bauman. 1974. *Food Processing Technology*. http://www.foodprocessing-technology.com/contractor_images/ventilex/Al. Update: 15/8/2009.
- Biro Pusat Statistik. 2009. Data Ekspor Kerupuk. Surabaya. Update: 20/9/2010
- Bryan. 1992. *Expansion Valve System*. http://3.bp.blogspot.com/_26Y9y8POXzg/RYPoWqpaEI/AAAAAAAAAAU/DKzzbK2aNHU/s320/ac-expansion-valve-system.jpg. Update: 16/8/2009.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Bumata. 2010. *Timbangan Platform*. <http://weighingsystem.indonetwork.co.id/1078185/timbangan-platform-platform-scale.htm>. Update: 20/9/2010.
- Charley, H. 1982. *Food Science*^{2nd} Edition. New York: John Wiley and Sons.
- Considine, D.M., 1992. *Food and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.

- Desrosier, N. W. 1988. *Technology of Food Preservation*. AVI Publishing Company, Inc. Diterjemahkan oleh Muchjadi Muljohardjo. Teknologi Pengawetan Pangan. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Diytrade. 2010. *Hand Pallet*. http://www.diytrade.com/china/4/products/4903465/Hand_Pallet_Truck.html. Update: 20/9/2010.
- Firmansyah, M. 1990. *Perbedaan Pengaruh Penggunaan Bajhan Air Susu Segar dari Air Susu Asam terhadap Kualitas Kerupuk Susu*. Malang: Fakultas Peternakan, Universitas Brawijaya.
- Fives. 2010. *Pallet*. http://www.5es.co.uk/reverse_logistics/rtp/rtp_types/pallets.htm. Update: 20/9/2010.
- Garbowsky. 2003. *Machine*. http://www.ozpo.com.ua/new_add_e.htm&usg=__zFU73Y5OoRiiGxK3V0sdwZ745I=&h=403&w=362&sz=25&hl=id&start=11&um=1&tbnid=jt7XOCQUP7oiM:&tbnh=124&tbnw=111&prev=/images%3Fq%3Dslicer%2Bmachine%2Bcracker%26hl%3Did%26lr%3Dlang_id%257Clang_en%26sa%3DG%26um%3D1. Update: 15/8/2009.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan* Jilid 1. Jakarta: Penerbit Liberty.
- Handi, J. 2011. *Mixer*. http://1.bp.blogspot.com/_DOP3wUjiooc/TMMaMBmxDLI/AAAAAAAAAM0/AZswiyqbngA/s200/food-mixer-GF25TM.jpg. Update: 24/1/2011.
- Hans, William, J. 2011. *Strapping Band Machine*. http://www.google.co.id/imglanding?q=Strapping+Band+Machine&hl=id&sa=G&gbv=2&tbs=isch:1&tbnid=3k5Zav5n_fuFuM:&imgrefurl=http://www.asahipac.com/index.php%253FproductID%253D137&imgurl=http://www.asahipac.com/products_pictures/strap_wrap_B.JPG&zoom=1&w=540&h=437&iact=rc&ei=Ynf3TL2UNYH3rQebxJTvDw&oei=Ynf3TL2UNYH3rQebxJTvDw&esq=1&page=1&tbnh=122&tbnw=151&start=0&ndsp=15&ved=1t:429,r:10,s:0&biw=1016&bih=513. Update: 24/1/2011.

- Inglett, 1974. *Wheat: Production and Utilization*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- James, B. 2011. *Product*. http://www.northerntool.com/images/product/images/250706_1g.jpg. Update: 24/1/2011.
- Jenie. 1988. *Machine*. <http://www.allproducts.com/machine/jachen/07-mixer-machine-2.jpg>. Update: 15/8/2009.
- John, H. 2011. *Screw Conveyor*. http://www.mpbs.com/resources/content/files/mpbs/catalog/products/mtcs-16-14-standard-incline-screw-conveyors/image/mtcs_16_14.jpg. Update: 24/1/2011.
- Kamarijani, S. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Fakultas Pertanian, Universitas Gadjah Mada.
- Krajewski, L. J. 1996. *Operation Management*. United States of America: Addison Wesley Publishing Company.
- Makfoeld. 1984. *Deskripsi Pengolahan Hasil Nabati*. Yogyakarta: Agritech.
- Mangal. 2010. *Belt Conveyor*. <http://www.mangalmachines.com/sheet-shape-forming-section.html#biscuit-cutting-machine-cracker-cutting-machine>. Update: 20/9/2010.
- Meyer, L. H. 1973. *Food Chemistry*. New York: Reinhold Publishing Corp.
- Moeljaningsih. 1990. *Peningkatan Mutu Bahan Baku Tapioka untuk Produk Kerupuk Udang*. Surabaya: Balai Penelitian dan Pengembangan Industri.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB.
- Nirawan, I. G. N. 1992. *Agar Kerupuk Lebih Berkualitas*. Surabaya: Jawa Post.
- Perry, John H. 1950. *Chemical Engineers' Handbook*. 3rd edition. New York: Mc Graw Hill Book Company.

- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*, 4th ed. New York: John Willey and Sons, Inc.
- PT.PLN. 2009. *Pemadaman Sesuai Standar Internasional*. <http://www.pln-jatim.co.id/red/?m=news&p=detail&id=1991>. Update: 20/9/2010.
- Reksohadiprodjo, S dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Santoso, Budi, G. 2011. *Industrial Crate*. <http://ptlanggengmakmur.indonet.work.co.id/767765/industrial-crate-t-06.htm>. Update: 24/1/2011.
- Soewito, 1993. *Udang*. <http://www.swabisnis.8m.com/edisi8/udang.htm>. Update: 20/9/2010.
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking Manual for Instruction and Student*. Connecticut: The AVI Publishing.
- Suprpti L. M. 2005. *Kerupuk Udang Sidoarjo*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Susanto, T., dan Sucipto, N. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Susanto. 2007. *Ballast*. <http://elektronika-elektronika.blogspot.com/2007/06/ballast.html>. Update: 20/9/2010.
- Tarwiyah, K. 2001. *Kerupuk*. <http://www.smecca.com/TTG/kerupuk.pdf>. Update: 18/3/2010.
- Tjandra, S. N. 2008. *Kesekretarian*. <http://www.scribd.com/doc/23203503/54/Organisasi-Garis-dan-Staf>. Update: 25/1/2011.
- Winarno, F.G., 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.