

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik pengolahan es krim rasa coklat dan vanilla kemasan cup yang telah direncanakan layak untuk didirikan dengan ketentuan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Perseroan Terbatas atau PT
Struktur organisasi	: Lini dan staf
Lokasi pabrik	:Kecaling, Kemiri Sewu, Pandaan, Pasuruan, Jawa Timur
Waktu operasi	: 8 jam (senin-jumat) dan 6 jam (sabtu) untuk bagian non produksi 3 shift (24 jam/hari) untuk bagian produksi
Kapasitas produksi	: 2200 Liter per hari
Jumlah tenaga kerja	: 43 orang
MARR	: 13,60%
Laju pengembalian modal (ROR)	
Sebelum pajak	: 16,57%
Sesudah pajak	: 16,49%
Waktu pengembalian modal (POT)	
Sebelum pajak	: 4,85 tahun
Setelah pajak	: 4,87 tahun
Harga jual produk	: Rp. 4.500 per cup (@150 mL)
Titik impas/BEP	: 45,0884%

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Standarisasi Nasional. SNI 01- 0222-95: Bahan Tambahan Makanan. www.bsn.or.id/documents/sni-01-0222-1995-bahan-tambahan-makanan-5622935dccc21.pdf
- Bailey, 1996. *Baileys's Industrial Oil and Fat Product, 5th*. USA: Wiley-Interscience.
- Campina Es krim Industry. 2018. *Public Expose: PT. Campina Es krim Industry*. <http://www.campina.co.id/v2/wp-content/uploads/2018/11/Materi-Public-Expose-CAMP-2018.pdf> (diakses 23 September 2019).
- Clarke, C. (2012). *The Science of Es krim. Edisi kedua*. Cambridge: The Royal Society of Chemistry.
- Darya, I. G. P. 2019. *Akuntansi Manajemen*. Ponorogo: Uwais Inspirasi Indonesia.
- Eckles, C.H., W.B. Comb and H. Macy. 1984. *Milk and Milk Products*. New York: Mc. Graw Hill Book Company.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry thrith edition*. New York, Marcell Dekker, Inc.
- Gaonkar, A.G. 1995. *Ingredient Interactions Effects on Food Quality*. New York: Marcell Dekker, Inc.
- Goff, H.D. dan R.W. Hartel. 2013. *Es krim: Seventh Edition*. New York: Springer.
- Haryani, N. dan A. Zueni. 2015. Identifikasi Mutu Fisik, Kimia Dan Organoleptik Es Krim Daging Kulit Manggis (*Garcinia mangostana* L.) dengan Variasi Susu Krim, *Jurnal Agritepa*, 1(2): 143-156.
- Istianah, N., H. Fitriadinda, dan E. S. Murtini. 2019. *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Karouw, S dan B. Santosa. 2014. Minyak Kelapa Sebagai Sumber Asam Lemak Rantai Medium, *Prosiding Konferensi Nasional Kelapa VIII*, Jambi 21-22 Mei 2014.

- Liou, B.K. 2006. *Sensory Analysis of Low Fat Strawberry Es krim Prepared With Different Flavour Chemicals and Fat Mimetics*. Colombia: University of Missouri.
- Marshall, R.T., H.D. Goff and R.W. Hartel. 2003. *Es krim*. New York: Kluwer Academic Publishers.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4th Edition*. Singapore: Mc Graw Hill Book Company, Inc.
- Purwanto, A. 2006. Pengaruh Jenis Penstabil dan Konsentrasi Shortening terhadap Kualitas Es Krim Ubi Jalan Ungu Jepang, *Skripsi S-1*, Universitas Brawijaya, Malang.
- Setya, A.W. 2012. *Teknologi Pengolahan Susu*. Fakultas Pertanian Universitas Slamet Riyadi, Surakarta.
- Tjahjadi, C and Harlina Marta. 2011. *Pengantar Teknologi Pangan*,. Universitas Padjajaran Bandung: Bandung.
- Walstra, P and Jenness, R. 1984. *Dairy Chemistry and Physics*. New York: Wiley.
- Widiantoko, R.K and Yuniarta. 2014. Pembuatan Es Krim Tempe-Jahe (Kajian Proporsi Bahan dan Penstabil terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik), *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(1):54-66.
- Widodo. 2002. *Kamus Kimia Populer*. Yogyakarta: Absolut.
- Winarno, F.G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia.
- Zimmerer, T. W., N. M. Scarborough, dan D. Wilson. 2009. *Kewirausahaan dan Manajemen Usaha Kecil, Edisi 5, Buku 2*. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.