

BAB XI KESIMPULAN

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

Jenis Perusahaan	: Pabrik Pengolahan Wafer <i>Stick</i>
Lokasi Perusahaan	: Jalan Bypass KM 52, Mojokerto
Luas Perusahaan	: 1190 m ²
Luas Bangunan	: 892,5 m ²
Bentuk Perusahaan	: Persekutuan Komanditer (CV)
Struktur Organisasi	: Garis (<i>line organization</i>)
<i>Plant layout</i>	: <i>Product layout</i>
Kapasitas Produksi	: 1000 kg produk / hari
Bahan baku	: Tepung terigu, tepung tapioka, air, minyak nabati, coklat bubuk, vanili bubuk, lesitin, garam, gula halus, margarin, susu bubuk, pewarna dan <i>flavouring agent</i>
Bahan Pengemas	: plastik <i>multilayer</i> (14 x 8 x 2) cm ³ , box kecil (12 x 8 x 2,5) cm ³ , dan box karton besar (24 x 30 x 16) cm ³
Berat netto	: 63 gram per kemasan
Jumlah pegawai	: 25 orang
Waktu Operasi	: 10 jam/hari, 22 hari/bulan
Utilitas:	- Air PDAM : 2825,79 liter/hari - Listrik : 710,6928 kWh./hari - Solar : 611,4 liter/bulan - LPG : 1 tabung (50 kg)/hari - Air minum : 3 Galon/hari

Modal Tetap (<i>Fixed Capital Investment/FCI</i>)	: Rp. 4.874.346.054,70
Modal Kerja (<i>Working Capital Investment/WCI</i>)	: <u>Rp. 543.537.650,58</u> +
Modal Industri Total (<i>Total Capital Investment/TCI</i>)	: Rp. 5.417.883.705,28
Biaya Pembuatan (<i>Manufacturing Cost/MC</i>)	: Rp. 8.029.838.322,63
Biaya Pengeluaran Umum (<i>General Expenses/GE</i>)	: Rp. 1.214.023.407,63
Biaya Produksi Total (<i>Total Production Cost/TPC</i>)	: Rp. 9.243.861.730,26
Laju Pengembalian Modal (<i>Rate of Return/ROR</i>)	
• Sebelum Pajak	: 29,78 %
• Setelah Pajak	: 20,61 % (> dari MARR = 10,75 %)
Waktu Pengembalian Modal (<i>Pay-Out Time/POT</i>)	
• Sebelum Pajak	: 2 tahun 10 bulan 14 hari
• Setelah Pajak	: 3 tahun 10 bulan 22 hari (< dari 5 tahun)
Nilai BEP (<i>Break Even Point</i>)	: 47,71 %

Dari data tersebut, maka dapat disimpulkan bahwa pabrik pengolahan wafer *stick* dengan kapasitas 1000 kg produk/hari ini layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyani,2009.*Pemilihan Lokasi Pabrik dan Tata Letak. Pabrik.* http://nadnyani.blogspot.com/2009_11_01_archive.html (13 Desember 2010).
- Amixon Mixing Technology, 2011. *Vertical Dough Mixer.* http://www.powder-mixer-dryer.com/en/products/conical_mixer.php (11 Februari 2011).
- Annecollins, 2008.*Calories in Salt.* <http://www.calorie-counter.net/sauces-calories/salt.htm> (18 Januari 2011)
- Aries,R.S dan R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation.* New York: Mc Graw Hill Company.
- Asri, M.S.W. dan J. Suprihanto. 1986. *Manajemen Perusahaan Pendekatan Operasional* edisi 1. Yogyakarta: Balai Penelitian Fakultas Ekonomi Yogyakarta.
- Badan Pusat Statistik. 2003. *Statistik Industri Besar dan Sedang Vol IV.* Jakarta : CV. Rhema Makmur.
- Badan Standarisasi Nasional. 1976. *Standar Mutu Garam (SII 0140-1976).* Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Standar Nasional Indonesia: Mutu dan Cara Uji Biskuit (SNI 01-2973-1992).* <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2973-1992.pdf>. (19 Januari 2011)
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. *Standar Mutu Tepung Tapioka (SNI 01-3451-1994).* Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. *Standar Nasional Indonesia: Bahan Tambahan Makanan(SNI 01-0222-1995).* <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-0222-1995.pdf>. (19 Januari 2011)
- Badan Standarisasi Nasional. 1999. *Standar Mutu Margarin (SNI 01-2970-1999).* Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.

- Badan Standarisasi Nasional. 2001. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-2001)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002 . *Standar Mutu Susu Bubuk (SNI 01-2970-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. *Standar Mutu Minyak Kelapa Sawit (SNI 01-3541-2002)*. Jakarta: Departemen Perindustrian dan Perdagangan RI.
- Bank Mandiri. 2011. *Suku Bunga Deposito Mandiri Rupiah*. Bank Mandiri. http://www.bankmandiri.co.id/resource/suku_bunga.asp. (28 Januari 2011).
- Ben Gray, 2010. *Informasi Upah Minimum Regional (UMR) Tahun 2010, 2011*. <http://allows.wordpress.com/2009/01/12/informasi-upah-minimum-regional-umr/> (20 Januari 2011).
- Bennion, M dan Scheule, B. 2004. *Introductory Foods 12th ed*. New Jersey : Pearson Prentice Hall.
- Bogasari. 2010. *Spesifikasi Tepung Terigu*. <http://www.bogasari.com> (13 Desember 2010).
- Bryant, R.H. 1997. *Lumens, Illuminance, Foot-candles and Bright Shiny Beads*. The LED Light. <http://www.theledlight.com/lumens.html>. (13 Februari 2011).
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet dan M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Hari Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Dalimunthe, R.F. 2003. *Keterikatan Antar Penelitian Manajemen Dengan Pendidikan dan Pengembangan Ilmu Manajemen*. Fakultas Ekonomi Universitas Sumatra Utara. <http://72.14.235.104/search?q=cache:SbZWofDeyoJ:library.usu.ac.id/modules.php%3Fop%3Dmodload%26name%3DDownloads%26file%3Dinde%26req%3Dgetit%26lid%3D422+struktur+organisasi+garis+staf+fungsional&hl=id&ct=clnk&cd=37&gl=id> (12 Januari 2011).

- DIYTrade, 2009. *Lecithin Phosphatidylcholine*. http://www.diytrade.com/china/4/products/489819/Lecithin_Phosphatidylcholine_PC.html (18 Januari 2011).
- 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/2006/00000041/00000005/art00012>. (17 Desember 2010).
- East Java Map. 2010. Peta Kabupaten Mojokerto. <http://www.eastjava.com/plan/peta/html/pkab-mojokerto.html>. (17 Desember 2010).
- Eliason, A.C. 1996. *Carbohydrates in Food*. MerceL Dekker Inc. New York.
- Fethil, 2010. *Mesin Pengemas Wafer*. <http://www.fethil.net/tr/packing/packing03f.htm> (8 Agustus 2010).
- Fletcher, J. D. 2007. *How to Reads Pump Curves and What They Mean*. India: Zoeller Company.
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta: Liberty.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen*. Yogyakarta: Badan Penerbit Fakultas Ekonomi Universitas Gadjah Mada.
- Hasenhuettl, G.L. dan R.W. Hartel. 1997. *Food Emulsifier and Their Applications*. New York: Chapman and Hall. Higgins, L.R. dan R.K.
- Higgins, L.R. dan R.K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook, (6rd ed)*. New York: Mc Graw Hill Companies, inc.
- Hui, A. Y. 1992. *Encyclopedia of Food and Technology*. New York: John Wiley and Sons Company Inc.

- Indonetnetwork. 2010. *Forklift*.. http://jakarta.indonetnetwork.co.id/kpm_marine/824303/forklift.html (15 Desember 2010).
- Jupiterms, 2010. *Automatic Wafer Stick 4 Lines*. http://www.jupiterms.co.id/product_WS_04.html (29 September 2010).
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Kaskus. 2010. *Timbangan Digital Kapasitas Besar*. http://www.kaskus.co.id/timbangan_digital_kapasitas_besar.html (21 September 2010).
- Kent Jones, D. W. and J. A. Amos. 1975. *Modern Cereal Chemistry*. London: Food Trade Press, Ltd.
- Ketaren, S. 1986. *Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Ketaren, S. 2005. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Koll, R. 2006. *Air Conditioners*. www.expats.or.id/info/airconditioners.html. (11 Februari 2011).
- Krisnawati, E. R, Sari M., Oemi A., Marianus J. Gaharpung, Riniati S. 2004. *Aspek Hukum Dalam Ekonomi*. Surabaya: UKAWM.
- 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.
- Lawindo. 2010. *Perbedaan CV dan PT*. <http://www.lawindo.biz/perbedaanptdancv.html> (13 Desember 2010).
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Maga, J. A. and T. U. Anthony. 1995. *Food Additive Toxicology*. Merzell Dekker Inc. New York

- Manley, D. 1998. *Manual 1: Ingredients*. Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Manley, D. 2000. *Technology of Biscuits, Crackers and Cookies, 3rd ed.* Washington DC: CRC Press dan Inggris: Woodhead Publishing Limited.
- Matz, S. A. 1968. *Cookie and Cracker Technology*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Matz, S. A. 1992. *Cookie and Cracker Technology*. AVI Publishing Company Inc. London.
- Muchtadi, T. R. 1992. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Muchtadi, T., Hariyadi, dan A. Basuki. 1988. *Teknologi Pemasakan Ekstrusi*. Bogor: PAU IPB.
- Panasonic, ltd. 2010. *Daftar Harga AC*. <http://Panasonic.wordpress.com/spo/air-conditioner-ac/>. (23 Desember 2010).
- Perry, R. H dan D. W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineers Handbook* (4th edition). New York: McGraw Hill.
- Peter, M. S Dan Timmerhaus, 1991. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura : Mc Graw-Hill, Book Company.
- Pomeranz, Y. 1991. *Functional Properties of Food Components, 2nd ed.* United States of America: Academic Press, Inc.
- Prarismawan, A dan S.H. Wibowo. 2008. *Architecture Interior Landscape : Tip Cara Menghitung Kebutuhan AC*. <http://19design.wordpress.com/tag/air-conditioner-ac/>. (15 Februari 2011).
- PT. Epson Mobile. 2011. *Perkembangan Harga BBM Tahun 2011*. Jakarta : PT.Epson Mobile. http://www.epson_mobile.com/index.php?

option=com_content&ask=view&id=3581&Itemid=846. (19 Januari 2011).

PT. Pertamina. 2011. *Perkembangan Harga LPG*. Jakarta : PT. Pertamina. http://www.pertamina.com/index.php?option=com_content&task=view&id=3969&Itemid=1218. (19 Januari 2011).

PT. PLN. 2003. *Tarif Dasar Listrik (TDL) 2011*. Mojokerto : PT. PLN Distribusi, Jawa Timur.

PT. Technomas, 2010. *Ball Mill Machine 500*. http://www.technomaspt.com/op_cho_ballmill_500.htm (29 September 2010)

PT. Technomas, 2010. *Storage Tank 1000*. http://www.technomaspt.com/op_cho_stank_1000.htm (29 September 2010)

Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya : Penerbit Guna Widya.

Rockland, L. B. dan L. R. Beuchat. 1987. *Water Activity: Theory and Applications to Food*. New York: Marcel Dekker, Inc.

Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture, Measurement and Perception*. Gaithersburg: An Aspen Publication.

Saparinto, C. dan D. Hidayati. 2006. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.

Sarwoto. 1985. *Dasar-Dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta : Ghalia Indonesia.

Severn, W. H., H. E. Degler and J. C. Miles. 1954. *Steam, Air, and Gas Power 5th Edition*. New York: John Wiley and Sons, Inc.

Simanjuntak, R.G. 2008. *Hukum Perusahaan Cara Mendirikan CV* . Klinik Hukumonline.http://www.hukumonline.com/klinik_detail.asp?id=3530. (12 Februari 2011).

Simanjuntak, R.G. 2008. *Hukum Perusahaan Cara Mendirikan CV* . Klinik Hukumonline.http://www.hukumonline.com/klinik_detail.asp?id=3530. (17 November 2009).

- Singh, P. dan D.R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. New York: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugitama, 2010. *Output Conveyor*. http://www.sugitama.co.id/output_convenyor.htm (8 November 2010)
- Sultan, W. J. 1969. *Practical Baking, 2nd edition*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Sumarni, M dan J. Soeprihanto. 1999. *Pengantar Bisnis (Dasar-dasar Ekonomi Perusahaan)*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyitno. 1990. *Bahan-bahan Pengemas*. Yogyakarta: Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada.
- Syarief, R. dan A. Irawati. 1988. *Pengetahuan Bahan untuk Industri Pertanian*. Jakarta: Mediyatama Sarana Perkasa.
- Tabel Komposisi Pangan Indonesia. 2009. *Komposisi Zat Gizi Makanan*. PT.Elex Media Komputindo. Kompas Gramedia. Jakarta
- Tecon, 2010. Hopper. http://www.tecon-online.com/silo-tank-dosing-equipment/weighing-hopper_en.html (29 September 2010)
- Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Toko Mesin. 2010. *Timbangan Digital Kapasitas Kecil*. http://www.tokomesin.co.id/timbangan_digital_kapasitas_kecil.html (21 September 2010)
- Toto Close-Coupled Toilet, 2011. *Flush System*. http://www.alibaba.com/flush_system.html (3 Maret 2011)
- Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.

USDA National Nutrient data base, 2010. *Vanilla nutrition facts*.

Wade, P. 1995. *Biscuits, Cookies, and Crackers Volume 1: The Principles of The Craft*. London: Blackie Academic & Professional.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.

Wignjosoebroto, S. 2003. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan, edisi ke-3, cetakan ke-3*. Surabaya: Guna Widya.

Wijanarti, W. 2008. *Compensation & Benefit : Dasar Penghitungan Tunjangan Hari Raya (THR)*. Klinik HR. <http://www.portalhr.com/klinikhr/compensation/4id1400.html>. (17 Februari 2011).

Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. dan Surono. 2002. *HACCP dan penerapannya dalam Industri Pangan*. Bogor: M-BRIO Press.

Wright, P. H. 2007. *Pengantar Engineering*. Edisi Ketiga. Jakarta: Erlangga

Yamit, Z. 1996. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: Penerbit Ekonisia Fakultas Ekonomi UII.

Yudhoyono, S.B. 2007. *Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 35 Tahun 2007 Tentang Pengalokasian Sebagian Pendapatan Badan Usaha Untuk Peningkatan Kemampuan Perekayasaan 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> (15 Februari 2011).