

## **BAB IX**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik mie kering yang di rencanakan layak untuk didirikan dengan aturan sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: UD (Usaha Dagang)
Struktur Organisasi	: Organisasi Garis
Lokasi	: Jalan Tumenggung Suryo No. 112, Malang, Jawa Timur.
Waktu Operasi	: 8 jam/hari untuk produksi
Kapasitas produksi	: 20 kg tepung terigu/hari
Jumlah tenaga kerja	: 8 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp. 836.679.398,75
Biaya produksi total (TPC)	: Rp. 852.153.343,66
MARR	: 15,50%
Laju pengembalian modal (ROR)	: sebelum pajak = 26,71% sesudah pajak = 23,30 %
Waktu pengembalian modal (POP)	: sebelum pajak = 3,23 tahun sesudah pajak = 3,63 tahun
Harga jual produk/kemasan	: Rp. 9.100,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp. 1.075.620.000,00
Titik impas (BEP)	: 43.09%

## DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Agrowindo. 2012. Mesin Oven Pengereng Listrik Agrowindo. [www.mesinpengereng.com/Mesin Oven Pengereng Listrik](http://www.mesinpengereng.com/Mesin%20Oven%20Pengereng%20Listrik) (14 Oktober 2012)
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia
- Astawan, M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. *Mie Kering*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Badan Standarisasi Nasional. 2000. *Tepung Terigu*. Sumber: Badan Standarisasi Nasional.
- Bernando, F.R., M.A. Maulendra, N.K.Dewi., A. Subhan., S. Pramita. 2012. *Industry Update Volume 7*. <http://www.bankmandiri.co.id/indonesia/eriview-pdf.MECM53173184.PDF> (8 Juli 2012)
- Brown, W.E. 1992. *Plastics In Food Packaging*. New York: Marcel dekker.Inc.
- Buckle, K.A., R.A. Edwards, G.H. Fleet, and M. Wootton,1987. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Penerbit Universitas Indonesia.
- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Choy, A. L., 2011. *Enhancing The Quality of Instant Noodles : The Impact of Low Protein Wheat Flour, Ingredients, and Processing Conditions*. Malaysia: RMIT University
- Fuad, M., Christine H., Nurlela, Sugiarto, dan Paulus Y.E.F. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.

- Handoko, H. T. 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia Edisi 2*. Yogyakarta:UGM
- Hasibuan, M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: PT. Gunung Agung.
- Higgins, L.R. dan R.K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook, (6<sup>rd</sup> ed)*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Hou, G. dan Kruk, M. 1998. Asian Noodle Technology, AIB Technical Bulletin, XX (12). AIB International. Manhattan, KS, USA.
- Hou, G. 2011. Asian Noodle: Science, Technology, and Processing. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Kent, N.L. 1983. *Technology of Cereal (3<sup>rd</sup> ed)*. Sydney: Pergamon Press.
- Kim, L.H. 1996. *Cereal Technology*. Japan: Remhold Publishing.
- Krueger, J. F. dan Robert B. M. 1998. Pasta and Noodle Technology. USA: American Association of Cereal Chemist, Inc.
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis Buku 2*. Jakarta: Salemba Empat.
- Miskelly, D.M. 1996. The Use of Alkali For Noodle Processing in Pasta and Noodle Tech. USA: American Association of Cereal Chemist.
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Surabaya: Guna Widya.
- Peters, M. S. dan K. D. Timmerhaus. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers, 4<sup>th</sup> ed*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- PT. Toko Mesin Maksindo. 2012. Mesin Mixer Horizontal. [www.mesinmie.com/Mesin Mixer Adonan Mie](http://www.mesinmie.com/Mesin_Mixer_Adonan_Mie) (14 Oktober 2012).
- PT. Mesin Maksindo. 2012. Mesin Pembuat Mie Maksindo. [mesinpembuatmie.com](http://mesinpembuatmie.com) (14 Oktober 2012).

- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, Sentosa. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung : PT. Citra Aditya Bakti.
- Singh, R. P., dan D. R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern. Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Tangoro, D. 2010. *Utilitas Bangunan Dasar*. Jakarta: Universitas Indonesia Pres
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia.
- Wirakartakusumah, M. A., Subarna, M. Arpah, D. Syah, dan S. I. Budiawati. 1992. *Peralatan dan Unit Proses Industri Pangan*. DEPDIBUD, Dirjen Dikti, PAU, IPB, Bogor.