

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka dapat disimpulkan sebagai berikut:

Bentuk Perusahaan	: Usaha Dagang
Struktur Organisasi	: Organisasi tipe garis (lini)
Lokasi	: Jalan Simpang Sulfat Utara No. 60, Malang.
Lama operasi	: 8 jam/hari
Kapasitas produksi	: 150 kg tepung terigu/hari
Harga jual produk	: Rp 9.100,00/600 gram
Total Modal Industri (TCI)	: Rp 593.100.283,00
Modal Tetap (FCI)	: Rp 548.981.664,00
Modal Kerja (WCI)	: Rp 44.118.619,00
Biaya Produksi Total (TPC)	: Rp 756.020.515,54
Biaya Pembuatan (MC)	: Rp 703.099.079,46
Biaya Pengeluaran Umum (GE)	: Rp 52.921.436,09
Total penjualan/tahun	: Rp 934.500.000,00
Laba kotor/tahun	: Rp 199.479.484,50
Laba bersih/tahun	: Rp 174.557.561,80
Laju Pengembalian Modal (ROR)	: sebelum pajak = 33,63%/tahun sesudah pajak = 29,43%/tahun
Waktu Pengembalian Modal (POP)	: sebelum pajak= 2,65 tahun sesudah pajak = 2,98 tahun
Titik impas (BEP)	: 43,07%

DAFTAR PUSTAKA

- Adikoesomah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Alekawa. 2010. *Pencahayaan Ruangan*. <http://www.scribd.com/doc/25223570/Pencahayaan-Ruangan> (4 Februari 2013).
- Assauri, S. 1998. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Fakultas Ekonomi. Universitas Indonesia.
- Astawan, M. 2001. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Badan Standarisasi Nasional. 1994. Tepung Tapioka. <http://repository.ipb.ac.id/bitstream/handle/123456789/2555/F07amr.pdf> (25 Oktober 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1998. Garam Gurih. <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=sni%2019-0428-1998%20garam&source=web&cd=5&cad=rja&ved=0CEYQFjAE&url=http%3A%2F%2Fpustan.bpkimi.kemenerin.go.id%2Ffiles%2FNSNI%252001-3556.1-1999.pdf&ei=cN65UbHIMsrZrQe6rYCICw&usg=AFQjCNGNC7HQ0NxdSNcme04hG48EhDHFrQ> (25 Oktober 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=sni%20tepung%20terigu&source=web&cd=2&cad=rja&sqi=2&ved=0CC8QFjAB&url=http%3A%2F%2Fpustan.bpkimi.kemenerin.go.id%2Ffiles%2FNSNI%25203751-2009%2520oke.pdf&ei=Gdq5UdrlHYL8rAfR94G4CA&usg=AFQjCNEGqYFo9A4r8LTqOxPzHVvJprpCdg> (25 Oktober 2012).
- Brown, W.E. 1992. *Plastics in Food Packaging*. New York: Marcel Dekker.Inc.
- Charley, H., 1982. *Food Science 2nd* edition. New York: John Wiley and Sons.
- CV. Triwan. 2012. *Palet Kayu*. <http://palletcenter.wordpress.com/> (1 November 2012).

- D-Scale. 2012. *Weighing Scale*. http://www.d-scale.com/product.php?id_product=256 (1 November 2012).
- Gibson, J.L. 1987. *Struktur Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Erlangga.
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen Personalia dan Sumber Daya Manusia*, Edisi II, Cetakan Keempat Belas. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Hasibuan, S.P. M. 1995. *Manajemen Sumber Daya Manusia*, cetakan II. Jakarta: PT Toko Gunung Agung.
- Hoseney, R.C. 1994. *Pasta and Noodles Principles of Cereal Science and Technology Second Edition*. Minnesota: American Association of Cereal Chemists.
- Hou, G. dan M. Kruk. 1998. Asian Noodle Technology. *Technical Bulletin* Volume XX, Issue 12.
- Hou, G. G. 2010. *Asian Noodles Science, Technology, and Processing*. USA: John Wiley and Son, Inc.
- Indotara. 2012. *Sliding Door Showcase*. <http://www.indotara.co.id/product/365/sliding-door-showcase-cooler> (2 Januari 2013).
- Madura, J. 2001. *Pengantar Bisnis*. Jakarta : Salemba Empat.
- Mandiri. 2012. *Industri Makanan dan Minuman*. <http://www.google.co.id/url?sa=t&rct=j&q=konsumsi%20mie%205-6kg%20tahun%20kapita&source=web&cd=1&cad=rja&ved=0CCsQFjAA&url=http%3A%2F%2Fwww.bankmandiri.co.id%2FIndonesia%2Feriviewpdf%2FMECM53173184.pdf&ei=mlcjUanlFIW8rAecw4HACQ&usg=AFQjCNHDK3FQWGnM8TUAfBcPIXEYoFIqgA&bvm=bv.42553238.d.bmk> (20 Oktober 2012).
- Mesin Mie. 2012. *Mesin Mie*. <http://www.mesinmie.com/> (1 November 2012).
- Nasution, A.H. 2003. *Perencanaan dan Pengendalian Produksi*. Surabaya: Guna Widya.
- Peters, M. S. and K. D. Timmerhaus. 1981. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers*. USA: Mc-Graw Hill, Inc.

- PT. Indodacin Presisi Utama. 2013. *Timbangan Duduk Mekanik*. <http://www.indodacin.com/products/detail/?id=99&nm=cb> 5 (2 Januari 2013).
- PT. Toko Mesin Maksindo. 2012. *Mesin Mixer Adonan Roti Horizontal*. [http://www.tokomesin.com/Mesin Mixer Adonan Roti Horizontal %28Dough Mixer%29.html](http://www.tokomesin.com/Mesin_Mixer_Adonan_Roti_Horizontal_%28Dough_Mixer%29.html) (1 November 2012).
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Sahabat Sejahtera. 2013. *Hand Sealer Machine*. <http://serba-serbi.tokobagus.com/mesin-keperluan-industri/hand-sealer-machine-mesin-las-plastik-pakai-tangan-10673659.html> (2 Januari 2013).
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, S. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung: PT. Citra Aditya Bakti.
- Singh, P. dan Heldman D.R. 1984. *Introduction to Food Engineering*. California: Academic Press, Inc.
- Sumarni, M. dan John S. 1999. *Pengantar Bisnis edisi ke lima*. Yogyakarta: Liberty.
- Suyanti. 2008. *Membuat Mie Sehat Bergizi dan Bebas Pengawet*. Jakarta: Swadaya.
- Swastha, B dan I. Sukotjo.1998. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Winarno, F.G. 1992. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: PT. Gamedia.
- Wirastyo, Dedy. 2008. *Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti*. <http://www.foodreview.biz/login/preview.php?view&id=55609> (21 Oktober 2012).