

BAB IX

KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, pabrik donat yang di rencanakan layak untuk didirikan.

Bentuk perusahaan	: PT
Struktur Organisasi	: Organisasi Garis
Lokasi	: Grya Mangli indah 4/5 Jember Jawa timur.
Waktu Operasi	: 7 jam/hari untuk produksi
Kapasitas produksi	: 150 kg tepung terigu/hari
Jumlah tenaga kerja	: 12 orang
Total modal industri (TCI)	: Rp 1.541.901.466,44
Biaya produksi total (TPC)	: Rp 2.174.629.634,95
MARR	: 15,75%
Laju pengembalian modal (ROR)	: sebelum pajak = 32,05 % sesudah pajak = 24,04 %
Waktu pengembalian modal (POP)	: sebelum pajak = 2,4 tahun sesudah pajak = 2,97 tahun
Harga jual produk/kemasan	: Rp 2.000,00
Hasil penjualan produk/tahun	: Rp 2.668.800.000,00
Titik impas (BEP)	: 47,88 %

DAFTAR PUSTAKA

- Alekawa. 2010. *Pencahayaan Ruangan*. <http://www.scribd.com/doc/25223570/Pencahayaan-Ruangan> (03 Febuari 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. 1992. Standar Nasional Indonesia:Ragi Roti Kering (SNI 01-2982-1992). <http://sisni.bsn.go.id/index.php?snimain/sni/cari/simple>. (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1995. Standar Nasional Indonesia: Miseses. <http://sisni.bsn.go.id/index.php?snimain/sni/detail/sni/4128>. (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 1996. Standar Nasional Indonesia: Coklat Butir (SNI 01-4292-1996). <http://pustan.bpkimi.kementerin.go.id/files/sni%2001-4292-1996.pdf>. (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2002. Standar Nasional Indonesia: Margarin (SNI 01-3541-2002). <http://sisni.bsn.go.id/index.php?snimain/sni/cari/simple>. (10 Febuari 2013).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006a. Standar Nasional Indonesia: Air Minum dalam Kemasan. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3553-2006.pdf>. (16 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006b. Standar Nasional Indonesia: Gula Kristal-Bagian 2 (SNI 01-3140:2006). <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-3140.2-2006.pdf>. (9 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2006c. Standar Nasional Indonesia: Susu Bubuk. <http://www.bsn.or.id/files/sni/SNI%2001-2970-2006.pdf> (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2008. Standar Nasional Indonesia:Telur Ayam Konsumsi (SNI 3926:2008). <http://sisni.bsn.go.id/index.php?snimain/sni/detail/sni/7782>. (21 September 2012).
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan (SNI 01-3751-2009). <http://sisni.bsn.go.id/index.php?snimain/sni/detail/sni/7341> (21 September 2012)
- BCA. 2013. Suku Bunga Kredit Dasar (Prime Lending Rate) PT. Bank Central Asia, Tbk. http://www.bca.co.id/id/biaya-limit/sbdk/sbdk_landing.jsp. (16 Maret 2013).

- Charley, H. 1982. *Food Science*. 2nd ed. Canada: John Willey and Sons, Inc.
- Dean, J. 2012. *Soft Bread*. Jakarta : Djambatan.
- DiMuzio, D.T. 2010. *Bread Baking an Artisan's Perspective*. USA: John Wiley & Sons, Inc.
- Figoni, P. 2011. *How Baking Works: Exploring the Fundamental of Baking Science* (3rd edition). Canada: John Willey & Sons, Inc.
- Food Standards. 2010. NUTTAB 2010 Online Searchable Databases. <http://www.foodstandards.gov.au/consumerinformation/nuttab2010/nuttab2010onlinesearchabledatabase/onlineversion.cfm?&action=getFood&foodID=02E30104>. (16 Februari 2013)
- Fuad, M., H, Christine, Nurlela, Sugiarto, dan Y.E.F. Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Gisslen, W. 2005. *Professional Baking*. New York: John Wiley & Sons, Inc.
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan*. Jakarta: UI Press.
- Lawindo. 2013. *Bentuk Badan Usaha PT, CV, Firma*. <http://www.lawindo.biz/perbedaanptdancv.htm>. (27 februari 2013)
- Linggaryani, P., Meliawati, dan Christanti, D. 2013. *Produksi Biji Bioplastik Poly- β -Hydroxyalkanoate (PHA) Hasil Fermentasi *Ralstonia eutropha* pada Media Bekatul*. Fakultas Teknobiologi, Universitas Sutrabaya, Surabaya
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Moehji. 1971. *Ilmu Gizi*. Jakarta : Pranata.
- Muchtadi, T. R. 1988. *Teknologi Proses Pengolahan Pangan*. Bogor: PAU IPB.
- Nurmayanti. 2011. *Penjualan Roti Diperkirakan Naik 15% di 2012*. <http://old.indonesiainancetoday.com/read/18090/Penjualan-Roti-Diperkirakan-Naik-15-di-2012>. (3 maret 2013)

- Osella, C.A., H.D., Sanchez, and M.A. Torre. 2007. *Effect of Dough Water Content and Mixing Conditions on Energy Imparted to Dough and Bread Quality*. <http://www.aaccnet.org/cerealfoodsworld/abstracts/2007/cfw-52-2-0070.asp>. (1 Maret 2013).
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3th ed.* Singapore: McGraw Hill Companies, Inc
- Prarismawan, A dan S.H. Wibowo. 2008. *Architecture Interior Landscape : Tip Cara Menghitung Kebutuhan AC*. <http://19design.wordpress.com/tag/air-conditioner-ac/>. (13 Januari 2013).
- PT. Sentraskantorsby.2013. Rak. <http://www.sentrakantorsby.com/harga-rak-murah-di-surabaya.html>. (1 Maret 2013)
- PT. Diytrade. 2013. *Egg Breaker*. [http://www.diytrade.com/china/pd/7752408/Egg Breaker Egg white and Egg Yolk Separator.html](http://www.diytrade.com/china/pd/7752408/Egg%20Breaker%20Egg%20white%20and%20Egg%20Yolk%20Separator.html). (1 Maret 2013)
- PT. Filter air. 2013. Filter Air. <http://tangkiair.info/tangki-air-stainless-steel-paus.html> (10 Maret 2013)
- PT. Acharga. 2013. Harga AC. <http://acharga.blogspot.com/2012/09/daftar-harga-ac-lengkap-berbagai-merek.html> (10 Maret 2013)
- PT. Belshaw Bros., Inc. 2013. *Fryer*. http://www.belshaw.com/700fryers/700_fryers.html. (1 Februari 2013)
- PT. Belshaw Bros., Inc. 2013. Proffer. http://www.belshaw.com/specs/belshaw_century-proofer.pdf. (1 Februari 2013)
- PT. Belshaw Bros., Inc. 2013. *Donut Depositors Type B*. <http://www.belshaw-adamatic.com/products/donut-depositors-type-B-FN/type-F.html> (1 Februari 2013)
- PT. Belshaw Bros., Inc. 2013. *Doughnut Machines Donut Robot Mark 6*. <http://www.belshaw-adamatic.com/products/doughnut-machines/donut-robot-mark-6-accessories.html>. (1 Februari 2013)
- PT. Kawatharmonika. 2013. Kipas angin. <http://kawatharmonika.indonetnetwork.co.id/2607754/kipas-industri-fan-cke-kipas-angin-exhaust-fac-4-60-di.htm>. (7 April 2013)
- PT. Maksindo. 2013. Mesin Mixer Roti Spiral. <http://www.mesinmixer.com/Mesin-Mixer-Roti-Spiral-Mixer-Pengaduk-Roti.html> (29 Januari 12013)

- PT. Sel Lulusoso. 2013. *Exhaust Fan*. <http://sell.lulusoso.com/selling-leads/1499556/glass-kitchen-hoods.html> (7 April 2013)
- PT. Sentra Aquatic. 2013. Tangki Air. <http://sentra-aquatic.itrademarket.com/2608577> (10 Maret 2013)
- PT. Shanghai Teraoka Elektronik CO. LTD. 2013. Timbangan Digital. <http://www.timbangandigital.co.id/produk/timbangan-digital.html> (1 Februari 2013)
- Slot, R. dan Minnaar, G.H. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sultan, W.J. 1972. *Practical Baking*. Westport Connecticut: The AVI Publishing Co Inc.
- Susanto, H.R. dan Nyoman, S. 1994. *Teknologi Pengemasan Bahan Makanan*. Blitar: CV. Family.
- Swastha, B dan Sukotjo, I. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Tokomesin. 2012. Working Table. <http://www.tokomesin.com/JualWorkingTableatauMejaKerjaUntukMemasak.html> (23 September 2012)
- Wahyudi. 2003. *Memproduksi Roti*. Direktorat Pendidikan Menengah Kejuruan Direktorat Jendral Pendidikan Dasar dan Menengah
- Zaidel, D.N., Chin, N.L, Abdul, and Karim, R. 2008. *Rheological Characterisation of Gluten from Extensibility Measurement*. <http://www.w3c.org/TR/1999/REC-html401-19991224/loose.dtd>. (1 Maret 2013)