

BAB IX

KESIMPULAN

Industri pengolahan selai kacang dengan bentuk perusahaan UD (Usaha Dagang) dan struktur organisasi garis yang berlokasi di jl. By pass Krian, Sidoarjo dengan areal seluas 400m², berdasarkan kajian secara teknis dan ekonomis perusahaan tersebut layak didirikan dengan batasan-batasan sebagai berikut:

1. Bahan baku 1000kg kacang tanah/hari atau 6000kg kacang tanah/minggu
2. Produksi 3.063 botol selai kacang / hari atau 9.189 botol selai kacang / minggu.
3. Berat tuntas 500 gram/kemasan.
4. Jam kerja : 8 jam/hari
5. Jumlah tenaga kerja : 15 orang
6. Hari kerja : 25 hari/bulan atau 300hari/tahun
7. Analisa ekonomi :
 - a. Total Modal Industri (TCI) : Rp 3.390.029.829,08
 - b. Modal Tetap (FCI) : Rp 3.267.498.885,75
 - c. Modal Kerja (WCI) : Rp 682.530.943,33
 - d. Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 10.002.391.366,98
 - e. Biaya Pembuatan (MC) : Rp 9.102.176.143,95
 - f. Biaya Pengeluaran Umum (GE) : Rp 900.215.223,03
 - g. Laju Pengembalian Modal (ROR) : sebelum pajak = 35,05 %
sesudah pajak = 26,29 %
 - h. Waktu Pengembalian Modal (POT) : sebelum pajak = 2,27 tahun
sesudah pajak = 2,83 tahun
 - i. Harga Jual Produk / kemasan : Rp 12.000,00

- j. Hasil Penjualan Produk /tahun : Rp 11.386.800.000,00
- k. Titik impas (BEP) : 40,30 %

Jadi, industri pengolahan selai kacang dengan kapasitas produksi 1000kg/hari yang direncanakan layak untuk didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. 1989. *Kacang Tanah*. Yogyakarta: Kanisius.
- Adikoesoemah, R.S. 1978. *Pengantar Ekonomi Perusahaan Modern (Introduction to Modern Business)*. Bandung: Tarsito.
- Almatsir, S. 2002. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Anekaplanta. 2008. *Perbaikan Teknologi Produksi Kacang Tanah di Indonesia*. www.aneaplanta.wordpress.com (23 Maret 2013).
- Assauri, Sofjan. 1980. *Management Produksi*. Jakarta : Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-4457-1998. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Buckle, K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan*. (Terjemahan H. Purnomo dan Adiono). Jakarta: UI-Press.
- Bylund, G. 1995. *Dairy Processing Handbook. Tetra Pak Processing Sistem AB S-221 86*. Sweden : Lund.
- Considine, D. M. dan G. M. Considine. 1982. *Foods and Food Production Encyclopedia*. New York: Van Nostrand Reinhold Company.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1976. SNI 0140-1976. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 1995. SNI 01-3921-1995. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Departemen Perindustrian dan Perdagangan. 2001. SNI 01-3140-2001. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Eliason, B. Clair MD, Clare Guse, MS; Mark S. Gottlieb, PhD. 1996. *Cell Wall Polysaccharides: Structural, Chemical, And Analytical Aspect*. Vol. 9 No. 3, March 2000
- 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.
- Hartoyo, T., 2008. *Susu kedelai dan aplikasi olahannya*. Surabaya : Trubus Agrisarana.
- Indrasti, N.S. 2003. *Pedoman Pengolahan Kacang Tanah*. <http://agribisnis.web.id> (15 Maret 2013).
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan Hasil Pertanian*. Yogyakarta: UGM Press.
- Kumar, R.A. 2006. Experience with Uterine Leiomyoma at a Teaching Referral. India : Journal of Gynecologic Surgery. Vol 22/No.4.2006.
- Muchtadi, D. 1992. *Teknologi dan Mutu Makanan Kaleng*. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Noor, Z. 1987. *Teknologi Pengolahan Kacang-kacangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.
- Peters, M.S. dan K.D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 3th ed*. Singapore: McGraw Hill Companies, Inc
- PT. Maksindo. 2012. *Mesin Proofer untuk Roti dan Kue*. http://www.pusatmesin.com/Mesin_Proofer_Untuk_Roti_dan_Kue.html (23 Maret 2013)
- Sarwoto. 1985. *Dasar-dasar Organisasi dan Manajemen*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Sembiring, S. 2001. *Hukum Dagang*. Bandung : PT. Citra Aditya Bakti.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama.
- SNI. 1998. SNI 01-3141-1998. Jakarta : Badan Standarisasi Nasional.
- Suprapti, L.2004. *Teknologi Pengolahan Selai dan Jam Jambu Mete*. Yogyakarta : Kanisius
- Susanto, T. Dan B. Saneto. 2011. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Surabaya: Bina Ilmu.

Tokomesin.2012. Woking Table. http://www.tokomesin.com/Jual_Working_Table_atau_Meja_Kerja_Untuk_Memasak.html (23 Maret 2013)

Tranggono. 1990. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada.