

BAB IX KESIMPULAN

1. Bentuk perusahaan yang diterapkan adalah unit usaha mikro.
2. Proses produksi *snack* mie kering “Simie” dilakukan dengan sistem *batch* dengan dua jenis “Simie” yang diproduksi, yaitu “Simie” original dan “Simie” sayur.
3. Bahan baku pembuatan “Simie” adalah terigu, garam, dan air, sedangkan bahan tambahan adalah *baking powder*, minyak goreng, sawi, dan bumbu (*seasoning*) dengan berbagai macam rasa yaitu *barbeque*, balado, keju, *black pepper* (lada hitam), dan *hot* (pedas).
4. Proses produksi “Simie” meliputi persiapan bahan, pencampuran, *resting*, pemipihan, pemotongan, pengeringan, penggorengan, pencampuran bumbu, dan pengemasan.
5. Penjualan dilakukan dengan sistem pemesanan (*pre-order*) dan penjualan secara langsung.
6. Ada dua jenis kemasan “Simie” yang dijual yaitu 100 gram dengan harga Rp 6.000,00 dan 45 gram dengan harga 3.000,00.
7. Produksi “Simie” dengan kapasitas 10 *batch*/hari memperoleh pendapatan sebesar Rp 45.000.000,00/tahun, sedangkan produksi dengan kapasitas 30 *batch*/hari memperoleh pendapatan sebesar Rp 157.500.000,00/tahun.
8. Produksi “Simie” dengan kapasitas 10 *batch*/hari belum memberikan keuntungan.
9. Produksi “Simie” dengan kapasitas 30 *batch*/hari memberikan keuntungan sebesar 1,30% (lebih kecil dari MARR).

DAFTAR PUSTAKA

- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi dan Operasi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonom Universitas Indonesia.
- Astawan, M. S. 1999. *Membuat Mie dan Bihun*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Astawan M. 2008. *Membuat Mie dan Bihun*. Bandung: Penebar Swadaya.
- BPS. 1999. *Statistical Yearbook of Indonesia 1998*. Jakarta: Biro Pusat Statistik.
- Djarmiko, B dan Enie, A. B. 1985. *Proses Penggorengan dan Pengaruhnya Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Minyak dan Lemak*. Bogor: Agro Industri Press.
- Handoko T. H. 2000. *Manajemen Personalia dan Sumberdaya Manusia*, Edisi II, Cetakan Keempat Belas. Yogyakarta: Penerbit BPFE.
- Kamarijani. 1983. *Perencanaan Unit Pengolahan*. Fakultas Teknologi Pengolahan. Universitas Gadjah Mada Yogyakarta.
- Kartajaya, H. 1996. *Marketing Plus 2000 Siasat Memenangkan Persaingan Global*. Jakarta: Penerbit PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Kent, N. L. 1983. *Technology of Cereal* (3rd ed). Sydney: Pergamon Press.
- Kruger, J. E., B. Robert, Matsuo, and J. W. Dick. 1998. *Pasta and Noodle Technology*. USA: American Association of Cereal Chemists, Inc.
- Machfud, Y. dan Agung. 1990. *Perancangan Tata Letak pada Industri Pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan IPB.
- Munarso, S. J. dan B. Haryanto. 2009. *Perkembangan Teknologi Pengolahan Mie*. Pusat Pengkajian dan Penerapan Teknologi Agroindustri BPPT: Jakarta.
- Owens, G. 2001. *Cereal Processing Technology*. New York: CRC Press.

- Reksohadiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Suyanti, S. 2008. *Teknologi Pengolahan Mie Instan*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Widianingsih, T. D dan E. S. Murtini. 2006. *Alternatif Pengganti Formalin pada Bahan Pangan*. Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Wignjosobroto, S. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pемindahan Bahan*. Surabaya: Guna Widya.
- Winarno F. G. 1992. *Teknologi Produksi dan Kualitas Mie*. Bogor: IPB.
- Wheaton, F. W. and T. B. Lawson. 1985. *Processing Aquatic Food Products*. New York: John Wiley and Sons.
- Wursanto. 2003. *Dasar-dasar Ilmu Organisasi*. Yogyakarta: Penerbit Andi.