

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Industri pengolahan cuka apel dengan kapasitas bahan baku 1.000 kg/hari yang akan didirikan memiliki:

- |                                |                                       |
|--------------------------------|---------------------------------------|
| a. Lokasi                      | : Jalan Raya Pakis Tumpang,<br>Malang |
| b. Luas tanah                  | : 1.599 m <sup>2</sup>                |
| c. Luas bangunan               | : 885 m <sup>2</sup>                  |
| d. Bentuk perusahaan           | : Perseroan Terbatas (PT)             |
| e. Struktur organisasi         | : Lini dan staf                       |
| f. Waktu operasi               | : 288 hari/tahun                      |
| g. Jumlah tenaga kerja         | : 58 karyawan                         |
| h. Daya listrik terpasang      | : 943,937kWh.                         |
| i. Modal tetap                 | : Rp 4.955.773.447,00                 |
| j. Modal kerja                 | : Rp 1.653.993.869,00                 |
| k. Modal total                 | : Rp 6.609.767.316,00                 |
| l. Modal investasi pribadi     | : Rp 4.957.325.487,00                 |
| m. Modal investasi kredit bank | : Rp 1.652.441.829,00                 |
| n. Biaya pelaksanaan produksi  | : Rp 18.382.297.887,00                |
| o. Biaya pengeluaran umum      | : Rp 1.468.838.309,00                 |
| p. Biaya produksi total        | : Rp 22.358.096.619,00                |
| q. Hasil penjualan/tahun       | : Rp 24.521.011.200,00                |
| r. Laba                        |                                       |
| • Laba kotor per tahun         | : Rp 2.162.914.581,00                 |
| • Laba bersih per tahun        | : Rp 1.531.540.206,00                 |
| s. Laju pengembalian modal     |                                       |

- Sebelum pajak : 32,72 % per tahun
  - Sesudah pajak : 23,17 % per tahun
- t. Waktu pengembalian modal
- Sebelum pajak : 2,61 tahun
  - Sesudah pajak : 3,48 tahun
- u. Nilai MARR yang ditetapkan : 13,12 %
- v. BEP : 47,20 %
2. Industri pengolahan cuka apel dengan kapasitas bahan baku 1000 kg/hari layak didirikan

## DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2012. Global Trade Starts Here. <http://www.alibaba.com/products/> (13 Mei 2013).
- Anthara, I. Made Aryantha. 2009. Usulan Perbaikan Tata Letak Lantai Produksi dengan Metode Craft untuk Meminimasi Ongkos Material Handling (Studi Kasus di CV.Karya Mekar Bandung). *Majalah Ilmiah UNIKOM* 8(1):107-118.
- Aries, R.S. and R.D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw Hill Book Co., Inc
- Badan Standarisasi Nasional. 2006. SNI 01-3140.2-2006: Gula Kristal Bagian 2: Rafinasi (Renined Sugar).
- Bank Mandiri. 2013. Suku Bunga Deposito. [http://www.bankmandiri.co.id/resource/bunga\\_02122011.asp](http://www.bankmandiri.co.id/resource/bunga_02122011.asp). (15 Juli 2013)
- Buckle K. A., R. A. Edwards, G. H. Fleet and M. Wooton. 1987. *Ilmu Pangan*. Diterjemahkan oleh Hari Purnomo dan Adiono. Jakarta: Universitas Indonesia-Press.
- Boyer, J. dan Liu, R.H. 2004. *Apple phytochemicals and Their Health Bennefits*. Department of food science and institute of comparative and environmental toxicology Connel university, Itacha New York 14853-7201 USA <http://www.nutritionj.com/content/3/1/5> (10 april 2013)
- Cahaya Palletindo Jaya. 2013. *Pallet Kayu*. <http://cahayapalletindojaya.indonetnetwork.or.id/878974/pallet-kayu-wooden-pallet.htm> (17 April 2013).
- Charley, H. 1982. *Food Science 2<sup>nd</sup>ed*. New York: John Wiley and Sons, Inc.
- Desrosier, N. W. 1988. *Teknologi Pengawetan Pangan* (Terjemahan). Jakarta: Universitas Indonesia.
- Downing, D.L. (1989). *Apple cider*. In: Downing, D.L. (Ed.) *Processed apple products*. 169–188. New York: Van Nostrand Reinhold.

- Fellow P. 2000. *Separation and Concentration of Food Components. Di dalam: Food Processing Technology*. Ed ke-2. Inggris: CRC Press.
- García-García, I., Santos-Dueñas, I.M., Jiménez-Ot, C., Jiménez-Hornero, J.E., Bonilla-Venceslada, J.L. 2009. Vinegar engineering. In: Solieri, L., Giudici, P. (Ed.) *Vinegars of the World*. Italy: Springer-Verlag. Hal 97-120
- Gibson, J.L., John M.I., James H.D. dan Agus D. 1992. *Organisasi Perilaku Struktur Proses*. Jakarta: Erlangga.
- Guangzhou Xinji Machinery Manufacturing Co., Ltd. 2011. <http://gzxinji.en.com/> (2 Januari 2012)
- Hampson, C. R., Sanford, K.S., dan Cline, J. 2001. *Preferences of Canadian Consumers for AppleFruit Size*. *Journal Plant Science* 2002.82:165-167 ( 10 april 2013)
- Harris, L.J., Yada, S. dan Mitcham, E. 2007. *Apples: Safe Methods to Store, Preserve, and Enjoy*. University of California (<http://anrcatalog.ucdavis.edu>) 20 april 2013
- Heikefelt, C. 2011. *Chemical and sensory Analyses of juice, Cider and Vinegar Product From Different Apple Cultivar*. Swedish University of Agricultural Sciences
- Heo HJ, Lee Y. *Protective effects of quercetin and vitamin C against oxidative stress-induced neurodegeneration*. *J Agric Food Chem* 2004;52:7514-7. (16 april 2013)
- Hui, Y. H. 2006. *Bakery Products: Science and Technology*. New York: John Willey and Sons, Inc.
- Indrayati, Rike. 2007. *Analisis Pengendalian Persediaan Bahan Baku dengan Metode EOQ (Economic Order Quantity) Pada PT. Tipota Furnishings Jepara*. Skripsi. Semarang: Ekonomi Akutansi Universitas Negeri Semarang.
- Jarvis, D. C. 1958. *Folk Medicine: A Vermont Doctor's Guide to Good Health*. New York: Holt
- Jay, J.M., Loessner, M.J., Golden, D.A. 2005. *Modern food microbiology. 7th edition*. Springer Science Business Media, Inc. New York.

- Joshi, V.K., Sharma, S. (2009). *Cider Vinegar: microbiology, technology and quality*. In: Solieri, L., Giudici, P. (Ed.) *Vinegars of the World*. 197–207. Italy: Springer-Verlag.
- Lea, A.G.H. 1989. *Cider vinegar*. In: Downing, D.L. (Ed.) *Processed apple products*. New York: Van Nostrand Reinhold. Hal : 279-301
- Lea, Andrew. 1997. The Science of Cider Making. <http://www.cider.org.uk/part3.htm> Science of Cidermaking Part 3 - Juicing and Fermenting
- Liu R. H. Boyer J, dan Brown D, 2005. Invitro digestion and lactase treatment Influence uptake of quercetin and quercetin glukosida by the caco-2 cell monolayer. *Nutr J* Doi 10.1186: 1491
- Matz, S. A. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Westport, Connecticut: The AVI Publishing Company, Inc.
- Martini, A. "*Origin and Domestication of the Wine Yeast Saccharomyces cerevisiae*". *Journal of Wine Research*. 1993. Volume 4. p. 165-176
- Mazza, S., dan Murooka, Y. 2009. Vinegars through the ages. In: Solieri, L., Giudici, P. (Ed.) *Vinegars of the World*. 17–39. Italy: Springer-Verlag.
- Menteri Kesehatan Republik Indonesia. 1990. *Daftar Persyaratan Kualitas Air Bersih* (PERMENKES No.416/MEN.KES/PER/IX/1990). Jakarta: Menteri Kesehatan Republik Indonesia.
- Mortimer, R.K. "*Evolution and Variation of the Yeast (Saccharomyces) Genome*". *Genome*. 2000. Volume 10. p. 403-409
- Organisasi Komunitas dan Perpustakaan Online Indonesia. 2006. *Jenis/Macam Perseroan Terbatas (PT) yang Ada Di Indonesia - PT Tertutup, Terbuka, Domestik, Asing, Perseorangan dan Publik*. <http://organisasi.org/jenis-macam-perseroan-terbatas-pt-yang-ada-di-indonesia-pt-tertutup-terbuka-domestik-asing-perseorangan-dan-publik> (2 Agustus 2010).
- Peters, M. S dan K. D. Timmerhaus. 1991. *Plant Design and Economics for Chemical Engineers 4<sup>th</sup> Edition*. Singapore: Mc Graw Hill Book Company, Inc.

- Pusat Informasi Pasar Uang. 2013. Suku Bunga Deposito Rupiah. [http://www.seputarforex.com/data/suku\\_bunga\\_deposito/](http://www.seputarforex.com/data/suku_bunga_deposito/) (16 Juli 2013).
- PT. Menara Asia Global (2012). Tandon. <http://sumurbor.com/index.htm> (3 Oktober 2012).
- Raspor, P., dan Goranovič, D. 2008. Biotechnological applications of acetic acid bacteria. *Critical Reviews in Biotechnology*, 28:101–124.
- Reksohadiprodjo, S. dan I. Gitosudarmo. 1999. *Manajemen Produksi*. Yogyakarta: BPFE.
- Ryall, A.L. and W.T. Pentzer. 1982. Handling, Transportations, and Storage of Fruits and Vegetables. The AVI Publishing Company, Inc., Wesport.
- Setyorini, I. 2008. Infrastruktur Indonesia 2002 Terburuk di Asia. <http://tanimart.wordpress.com/infrastructures/infrastrukturindonesia-2002-terburuk-di-asia/> (15 Juli 2013).
- Singh, P. dan Heldman D.R. 1984. *Introduction to Food Engineering*. California: Academic Press, Inc.
- Stephanie, D. 1983. The *Microbiology of Apples and Apple Products*. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*; 2(19): 136.
- Surat Keputusan Badan POM RI. 2006. Kategori Pangan. Jakarta: Badan POM RI.
- Sugarlabinta, 2012. <http://www.sugarlabinta.com/about.php?id=13>. (2 Maret 2010).
- Swastha, B. dan Ibnu Sukotjo. 2000. *Pengantar Bisnis Modern*. Yogyakarta: Liberty Offset.
- Anggraini, I. 2009. Klasifikasi dan Pelabelan minuman Buah. *Food Review Referensi Industri dan Teknologi Pangan Indonesia*, IV (9), 54-57.
- Tampubolon, P. 2004. *Manajemen Operasional*. Jakarta: Ghalia Indonesia.
- Tesfaye, W., Morales, M.L, García-Prailla, M.C., Troncoso, A.M. 2002. *Wine Vinegar: Technology, Authenticity And Quality Evaluation*. *Trends in Food Science & Technology*, 13:12–21.
- Wahyudi, D, A. 2006. Perusahaan Perseorangan. <http://pengantar-bisnis.com/2006/09/bentuk-bentuk-organisasi-bisnis.html> (11 Agustus 2012).

- Winarno, F. G. 1986. *Air untuk Industri Pangan*. Jakarta: PT. Gramedia
- Weber P, Bendich A & Schalch (1996) Ascorbic acid and human health – a review of recent data relevant to human requirements. *Int J Vit Nutr Res* 66:19-30
- Yamit, Z. 2002. *Manajemen Kualitas Produk dan Jasa*. Yogyakarta: Ekonesia.
- Yoserizal. 2011. Pengorganisasian dan Organisasi. <http://www.scribd.com/doc/24877526/Pengorganisasian-Dan-Organisasi> (20 Februari 2012).
- Yuniarti dan Suhardi . 1989. Analisa Kualitas Beberapa Varietas Apel. *Penelitian Hortikultura*, 3(2):61-69.