

BAB IX KESIMPULAN

- 9.1. PT. Indonesia Makanan Ringan (IMR) Jaya merencanakan pembuatan pabrik *Cracker* salut *Matcha* dengan kapasitas produksi 2 ton per hari.
- 9.2. Bahan baku pembuatan *Crackers* salut *Matcha* adalah tepung terigu, lemak nabati, gula, air, ragi, soda kue, garam, *matcha* bubuk dan coklat batang putih.
- 9.3. Proses pemanggangan membutuhkan energi sebesar 339.633,94 kJ dan proses pendinginan membutuhkan energi sebesar 132.533,17 kJ.
- 9.4. Mesin yang digunakan *mixer DSA 85*, rotary cutter, oven, *melting machine*, *beltconveyer*, *enrober* dan *packaging machine*.
- 9.5. Utilitas yang digunakan meliputi air sebesar 4.615,104 m³/tahun dan listrik sebesar 108.592,2 kWh/tahun.
- 9.6. PT. Indonesia Makanan Ringan (IMR) Jayadengan produk *Crackers*salut *Matcha* berada di Ds. Krikilan Km 28 Driyorejo, Gresik, Jawa Timur.
- 9.7. Laju pengembalian modal (ROR) sesudah pajak sebesar 31,46 %, waktu pengembalian modal (POP) sesudah pajak selama 262,56 bulan dan *Break Even Point* (BEP) sebesar 52,53 %.
- 9.8. PT. Indonesia Makanan Ringan (IMR) Jaya dengan produk *Cracker* salut *Matcha* layak untuk didirikan baik dari segi teknis maupun segi ekonomis.

DAFTAR PUSTAKA

- Alibaba. 2016. *Mesin Melting*. <https://indonesian.alibaba.com/products/chocolate-melting-pot-chocolate-processing-machine-chocolate-mixer-machine-1993704302.html> (20 Oktober 2016).
- Astawan, M. 2004. *Teknologi Pengolahan Beras*. Jakarta: UI Press.
- Davron. 2017. *Oven*. <http://www.davrontech.com/dti-223-drying-conveyor-oven> (17 Februari 2017).
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Komposisi Kimia Tepung Terigu Protein Tinggi*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Departemen Kesehatan R.I. 1996. *Karakteristik Margarin*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Food Machine. 2017. *Rotary Cutter*. <http://hffoodmachine.com/product-1-10-rotary-cutter-en/142424> (17 Februari 2017).
- Gaji UMR. 2017. Gaji UMR Gresik. <https://www.gajiumr.com/gaji-umr-jawa-timur/> (18 Mei 2017)
- Handoko, H. 2000. *Dasar-dasar Manajemen Produksi dan Operasi*. Yogyakarta: BPFE-UGM.
- Higgins, L. R. and R. K. Mobley. 2001. *Maintenance Engineering Handbook 6th Edition*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Id nutriherbinc. 2017. Karakteristik *Matcha*. <http://id.nutriherbinc.com/fruit-vegetable-powder/matcha-green-tea-powder.html> (18 Mei 2017)
- Ishak. 1995. *Biokimia Pangan I*. Bandung: Widya Padjajaran.
- Jupiter. 2016. *Enrober*. http://www.jupiterms.co.id/product_EC_1000.html (20 Oktober 2016).

- Mate. 2016. *Conveyor*. <http://www.automatedconveyors.com/horizontal-powered/modelhpb> (20 Oktober 2016).
- Mate. 2016. *Mesin Packing*. <http://wiramasmachinery.com/mesin-packing-wm-250/> (20 Oktober 2016)
- Mixer. 2016. *Mixer*. http://mixer.co.kr/xe/index.php?mid=m21&document_srl=151 (20 Oktober 2016).
- Munandar, A.I. 1995. *Teori Pastry*. Yogyakarta: Akademi Kesejahteraan Sosial Tarakanita Yogyakarta.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Robinson. 2008. *Perseroan Terbatas*. <http://id.shvoong.com/law-andpolitics/law/1830677-perseroan-terbatas/> (01 Desember 2016).
- Sutarto, W. 1982. *Organisasi*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Swastha, B dan I. Sukotjo. 1999. *Pengantar Bisnis Modern Edisi III*. Yogyakarta: Liberty.
- Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: Mc Graw Hill Companies, Inc.
- Wahono, R. S. 2001. *Pengantar Manajemen Organisasi*. <http://romisatriawahono.net/punlication/2001/romi-managemenorganisasi.pdf>. (01 Desember 2016)
- Winarno, F. G. 1997. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.