

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan analisa faktor teknis dan faktor ekonomi, unit pengolahan *home industry panna cotta* “*Piacevole*” yang direncanakan layak didirikan dan dioperasikan, dengan uraian sebagai berikut:

Bentuk perusahaan	: Swasta Perorangan
Lokasi	: Jalan Kanginan Gg. II No. 3
Lama operasi	: 8 (delapan) jam/hari
Kapasitas produksi	: 120 <i>cup</i> /hari
Jumlah tenaga kerja	: 3 (tiga) orang
<i>Total Capital Investment</i> (TCI)	: Rp 46.916.055,-
<i>Fixed Capital Investment</i> (FCI)	: Rp 8.265.495,-
<i>Work Capital Investment</i> (WCI)	: Rp 38.650.560,-
<i>Total Production Cost</i> (TPC)	: Rp 518.052.521,-
<i>Manufacturing Cost</i> (MC)	: Rp 492.149.895,-
<i>General Expense</i> (GE)	: Rp 25.902.626,-
<i>Selling Cost</i> (SC)	: Rp 720.000.000,-
Laba kotor/tahun	: Rp 201.947.479,-
Laba bersih/tahun	: Rp 199.298.004,-
MARR	: 12,26%
<i>Rate of Return</i> (ROR)	
- Sebelum pajak	: 430,44%
- Setelah pajak	: 424,80%
<i>Pay Out Period</i> (POP)	
- Sebelum pajak	: 2,77 bulan
- Setelah pajak	: 2,80 bulan
- <i>Break Even Point</i> (BEP):	44,74%

DAFTAR PUSTAKA

- Aries, R. S. dan R. D. Newton. 1955. *Chemical Engineering Cost Estimation*. Singapore: Mc-Graw Hill Book Company, Inc.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia. 2016. *Persyaratan Penggunaan Bahan Tambah Pangan Perisa*. <http://jdih.pom.go.id/produk/peraturan%20kepala%20BPOM/JOIN%20BTP%20Perisa.pdf> (31 Agustus 2017).
- Badan Standardisasi Nasional. 1998. *SNI 01-3950-1995 Susu UHT*. Jakarta: Badan Standardisasi Nasional.
- Carr, J.M., K. Sufferling, and J. Poppe. 1995. Hydrocolloids and their use in the confectionery industry. *Journal of Food Techniques* 49(7):41-44.
- Darwin, P. 2013. *Menikmati Gula Tanpa Rasa Takut*. Yogyakarta: Sinar Ilmu.
- Divisi Asesmen Inflasi - Bank Indonesia, Pusat Kebijakan Ekonomi Makro - Kemenkeu RI, dan Direktorat Pengembangan Ekonomi Daerah. 2015. *Inflasi Juni Masih Terkendali, Tetap Waspada Risiko Pangan dan Administered Prices*. <http://www.bi.go.id/id/moneter/koordinasi-pengendalian-inflasi/highlight:news/Contents/Analisis%20inflasi%20TPI%20Juni%202015.pdf> (10 November 2017).
- Fadeyi, O., S. Maduenyi and A.O. Oke. 2015. Impact of Organisational Structure on Organisational Performance. *International Conference on African Development Issues (CU-ICADI)*:354-358.
- Fennema, O.R. 1985. *Food Chemistry (Second Edition)*. New Yor: Marcel Dekker, Inc.
- Fuad, M., H. Christine, Nurlela, Sugiarto dan Y. E. F., Paulus. 2000. *Pengantar Bisnis*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Furqon, A., A. Maflahah, Rahman. 2016. Pengaruh Jenis Pengemas dan Lama Penyimpanan terhadap Mutu Produk Nugget Gembus. *Agrointek* 10(2):70.

- Gelatin Manufacturers Institute of America. 2012. *Gelatin Handbook*.
[http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA Gelatin Manual 2012](http://www.gelatin-gmia.com/images/GMIA_Gelatin_Manual_2012).
- Handoko, T. H. 1997. *Manajemen dan Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Harrington, J.W. and Barney W. 2002. *Industrial Location: Principles, Practice, and Policy*. New York: Routledge.
- Harti, R.F. and Margaretha P. 2009. Layout and Design.
http://prolog.univie.ac.at/teaching/LVAs/Layout_und_Design/SS09/Layout-Skriptum%20extended.pdf (10 November 2017).
- Hastuti, D. dan I. Sumpe. 2007. Pengenalan dan Proses Pembuatan Gelatin. *Mediagro* 3(1):39-48.
- Kementerian Energi dan Sumber Daya Mineral. Skenario APBN Indonesia Sektor Migas tahun 2011. www.esdm.go.id (18 Oktober 2017).
- Koswara, S. 2009. *Teknologi Pengolahan Susu*.
<http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PENGOLAHAN-SUSU.pdf> (31 Agustus 2017).
- Legowo, A. 2002. *Sifat Kimiawi, Fisik dan Mikrobiologis Susu*. Semarang: Fakultas Peternakan Universitas Diponegoro Semarang.
- Mathur, P. and M. Nair. 2015. Organization Structure a Key to Driver to Competitive Advantage. *International Journal of Management and Commerce Innovations* 3(2):348-356.
- Norland, R.E. 1997. *Fish Gelatin: Technical Aspects and Applications*. London: Royal Photographic Society.pdf (31 Agustus 2017).
- Perusahaan Daerah Air Minum Surabaya. 2015. Klasifikasi Pelanggan dan Tarif Air Minum PDAM Kota Surabaya.
- Peter, M. S dan Timmerhaus, 1991. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura: Mc Graw-Hill, Book Company.

- Prihantoro, I.T. 2012. Perancangan Standar Prosedur Operasi Sistem Manajemen Alergen dalam Industri Perisa di PT. Givaudan Indonesia. *Tugas Akhir S-2*, Sekolah Pascasarjana Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Pujawan, I N. 2012. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Pujawan, I. N. 2008. *Ekonomi Teknik Edisi Kedua*. Surabaya: Guna Widya.
- Rahman, F. 2011. *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia Masa Kolonial 1870-1942*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Saleh, E. 2004. *Teknologi Pengolahan Susu dan Hasil Ikutan Ternak*. Sumatera Utara: USU Digital Library.
- Setiobudi, F. 2016. Pengaruh Konsentrasi Gelatin terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik *Panna Cotta*. *Skripsi S-1*, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya, Surabaya.
- Sharma, H.K., A. Tiwari, N. Kumar, and M. Kaur. 2014. The Effect of Inulin as a Fat Replacer on the Quality of Low-Fat Ice Cream. *International Journal of Dairy Technology* 67:1-7.
- Singh, R. P. dan D. R. Heldman. 2009. *Introduction to Food Engineering*. London: Academic Press, Inc.
- Slot, R. dan G.H. Minnaar. 1995. *Dasar-Dasar Ekonomi Perusahaan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Westhoff, D.C. 1978. Heating Milk for Microbial Destruction: A Historical Outline and Update. *Journal of Food Protect* 41:122.
- Wignjosoebroto. 1992. *Tata Letak Pabrikasi*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada.
- World Heritage Encyclopedia. 2015. Panna Cotta. http://self.gutenberg.org/articles/Panna_cotta (19 Agustus 2017).