

BAB IX KESIMPULAN

Berdasarkan uraian dan perhitungan dari bab-bab sebelumnya, maka kesimpulan yang dapat diambil dari perencanaan pendirian pabrik tempe dengan kapasitas produksi 101,5865 kg/hari ini layak untuk didirikan dengan rincian sebagai berikut:

| | |
|--------------------------------|--|
| Bentuk perusahaan | : Perusahaan Dagang (PD) |
| Struktur organisasi | : Garis |
| Lokasi | : Perumahan Griya Kebraon Tengah Surabaya |
| Hasil produksi | : Tempe |
| Lama operasi | : 8 jam/hari |
| Kapasitas produksi | : 101,5865 kg/hari |
| Jumlah tenaga kerja | : 2 orang |
| Utilitas | : Air = 1,2 m ³ /hari Listrik = 3,92 kWh/hari |
| Harga jual produk | : Rp. 2.500,00/pack |
| Total modal industri (TCI) | : Rp. 8.651.918,00 |
| Total biaya produksi (TPC) | : Rp 281.225.430,00 |
| Laju pengembalian modal (ROR) | : sebelum pajak = 2,66% setelah pajak = 2,63% |
| Waktu pengembalian modal (POP) | : sebelum pajak = 4 tahun 6 bulan 1 hari setelah pajak = 4 tahun 6 bulan 6 hari |
| Titik impas (BEP) | : 55,44% |

DAFTAR PUSTAKA

- Adam. 2011. *Pelatihan dan Pengembangan Karyawan*. Jakarta: Gaya Baru
- Apple, J. M. 1990. *Tata Letak Pabrik dan Pemindahan Bahan*. 3rd Edition. Bandung: ITB.
- Aries, R.S. dan R.D. Newton, 1995. *Chemical Engineering Cost Estimation*. New York: McGraw-Hill Book Company.
- Blank, L. 2008. *Engineering Economy*. Texas: McGraw-Hill Higher Education.
- B POM. 2008. *Hati-hati dengan Botol Plastik, Arsip BPOM Bulan Desember 2008*. www.Bpom.org (15 Januari 2015).
- Briawan, D dan M. Aries. 2011. Konsumsi Minuman dan Preferensinya pada Remaja Jakarta dan Bandung. *J. Gizi Indo* 34(1):43-51. ejournal.persagi.org/go/index.php/Gizi_Indon/article/viewFile/100/97 (28 Desember 2016).
- Carl, S. P., 1971. *Microbiology of food Fermentation*. AVI Publishing Company Inc. Connecticut
- Chandra. 2006. *Higiene dan Sanitasi Makanan*. <http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/21006/4/Chapter%20II.pdf> (5 Januari 2016)
- Depkes RI. 2003. *Keputusan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 1 098/MENKES/SK/VII/2003 Tentang Persyaratan Higiene Sanitasi Rumah Makan dan Restoran*
- FAO, WHO, 2001. *Code of Hygienic Practice for The Preparation and Sale of Street Foods*
- Hadari, N. 2003. *Manajemen Sumber Daya Manusia Untuk Bisnis yangKomptitif*. Yogyakarta: Gadjah Mada University Press.

Hariadi, P dan Dewayanti R.H. 2009. *Memproduksi Pangan Yang Aman*. Jakarta: PT. Dian Rakyat.

Hasibuan, M. 2010. *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Jakarta: Bumi Aksara.

Hermana, M.K and D. Karyadi. 1996. *Health significance of tempe for human nutrition*. Bangkok: Funny Publishing Limited Partnership

<http://library.uwp.ac.id/digilib/files/disk1/7/--affiyantoi-344-4-daftarp-a.pdf>
(Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://library.uwp.ac.id/digilib/files/disk1/7/--affiyantoi-344-4-daftarp-a.pdf>
(Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://repository.usu.ac.id/bitstream/123456789/34589/4/Chapter%20II.pdf>
(Diakses pada tanggal 6 Agustus 2016)

<http://www.bsn.go.id/main/bsn/detail/11> (Diakses pada tanggal 5 Januari 2016)

<https://www.hartonoelektronika.com/en/sanyo-jet-wat-pump-pdwh200b.html> (Diakses pada tanggal 5 Januari 2016)

<https://www.rumahtempeindonesia.com/> (Diakses pada tanggal 27 Juni 2017)

Ivancevich, dkk. 2008. *Perilaku dan Manajemen Organisasi*. Jakarta : Erlangga

Kasmidjo. 1990. *Tempe Mikrobiologi dan Biokimia Pengolahan serta Pemanfaatannya*. Semarang: Soegijapranata Press.

Kotler, P., and Gary A. 2006. *Principles of Marketing*, 11th edition. New Jersey: Prentice Hall.

M. Lies, S. 2003. *Pembuatan Tempe*. Yogyakarta: Kanisius

- Martopo, S. 1987. *Dampak Limbah Terhadap Lingkungan. Bahan Diskusi Kursus Singkat Penanganan Limbah Secara Hayati*. Yogyakarta: Universitas Gadjah Mada
- Partomo, T.S dan A.R. Soejoedono. 2004. *Ekonomi Skala Kecil/ Menengah dan Koperasi*. Bogor: Galia Indonesia.
- Pujawan, I.N. 2004. *Ekonomi Teknik*. Surabaya: Guna Widya.
- Purnawijayanti, H. A. 2001. *Sanitasi Higiene dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Rahmat, R dan Yuyun, Y. 2003. *Kedelai, Budidaya dan Pasca Panen*. Yogyakarta: Kanisius.
- Robbins dan Judge. 2007. *Perilaku Organisasi*, Jilid 2. Jakarta : Salemba Empat
- Sayuti Hasibuan. 2000. *Sumber Daya Manusia adalah semua manusia yang terlibat di dalam suatu organisasi dalam mengupayakan terwujudnya tujuan organisasi tersebut*. <http://perpustakaan.bappenas.go.id> (5 Januari 2016)
- Silitonga, C. dan B. Djanuardi. 1996. *Konsumsi tempe*. Jakarta: Yayasan Tempe Indonesia.
- Sugiharto. 1987. *Dasar-dasar Pengelolaan Air Limbah*. Jakarta: UI Press.
- Supranti, S. 2010. *Pengaruh Struktur Organisasi Terhadap Produktivitas Kerja Pegawai pada Rumah Sakit Islam Malahayati Medan*. Medan: Universitas Sumatera Utara
- Susanto dan Sucipta. 1994. *Teknik Pengemasan*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suyitno. 1990. *Bahan-Bahan Pengemas*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Winarno, F.G. 1983. *Gizi Pangan, Teknologi dan Konsumsi*. Jakarta: Penerbit Gramedia.

Winarno, F.G., Srikandi F. dan Dedi F. 1986. *Pengantar Teknologi Pangan*. Jakarta: Penerbit PT. Media.

Winda, H., E.Y. Purwani dan R. Thahir. 2007. Pemanfaatan Kacang-Kacangan Lokal Sebagai Substitusi Bahan Baku Tempe dan Tahu. *Buletin Teknologi Pascapanen Pertanian, Vol.3*