

BAB XI KESIMPULAN

1. Perusahaan yang akan didirikan adalah perusahaan industri pangan, yaitu pabrik wafer roll dengan kapasitas tepung terigu 200 kg per hari.
2. Lokasi perusahaan berada di jalan Raya Rungkut Industri No.4, Surabaya.
3. Luas tanah yang diperlukan adalah 600m².
4. Luas bangunan sebesar 516 m² (dua lantai), dengan luas lantai bawah sebesar 404,5 m² dan luas lantai atas sebesar 111,5 m².
5. Bentuk perusahaan berupa Perusahaan Terbatas (PT).
6. Struktur organisasi yang digunakan adalah organisasi garis.
7. Tata letak yang digunakan adalah berdasarkan aliran proses.
8. Bahan baku yang digunakan adalah tepung terigu, tepung tapioka, air, *shortener* (mentega putih), garam, lesitin, ammonium bikarbonat dan gula halus.
9. Bahan pengemas yang digunakan berupa kemasan plastik laminasi berukuran 21cm x 14cm (PxL), karton dupleks berukuran 9,5cm x 14,5cm x 2cm (PxLxT) dan karton dupleks berukuran 10cm x 15cm x 40cm (PxLxT).
10. Berat bersih wafer roll per kemasan adalah 70 gram.
11. Jumlah karyawan sebanyak 33 orang.
12. Jam kerja sebanyak 8 jam/hari dengan jam operasional 9 jam/hari, 25 hari/bulan.

13. Utilitas:
 - a. Air sumur : 1993,8 liter/hari.
 - b. Air minum: 66 liter/hari.
 - c. Listrik : 176 kWh/hari.
 - d. Solar : 120 liter/bulan.
 - e. LPG : 1 tabung /hari.
14. Modal tetap (FCI) sebesar Rp. 4.826.180.117,-
15. Modal kerja (WCI) sebesar Rp. 124.739.211,-
16. Modal industri tetap (TCI) sebesar Rp. 4.950.919.328,-
17. Biaya pembuatan (MC) sebesar Rp. 4.425.323.530,-
18. Biaya pengeluaran umum (GE) sebesar Rp. 437.669.360,-
19. Biaya produksi total (TPC) sebesar Rp. 4.862.992.890,-
20. Laju pengembalian modal (ROR) sebelum pajak sebesar 30,30 % dan setelah pajak sebesar 21,56 %.
21. Waktu pengembalian modal sebelum pajak selama 2,86 tahun dan setelah pajak selama 3,81 tahun.
22. Nilai BEP adalah 51,73%
23. Perusahaan wafer roll dengan kapasitas tepung terigu sebesar 200 kg per hari layak didirikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Almond, N., M. H. Gordon, P. Reardon, dan P. Wade. 1991. *Biscuits, Cookies, and Crackers* (volume 2) England: Elsevier Science Publisher LTD.
- Assauri, S. 1980. *Manajemen Produksi*. Jakarta: Lembaga Penerbit Fakultas Ekonomi, Universitas Indonesia.
- Badan Pusat Statistik. 2003. *Statistik Industri Besar dan Sedang Vol IV*. Jakarta : CV. Rhema Makmur.
- Badan Pusat Statistik. 2004. *Statistik Industri Besar dan Sedang Vol IV*. Jakarta : CV. Rhema Makmur.
- Bennion, M. dan Scheule, B. 2004. *Introductory Foods 12th ed*. New Jersey: Pearson Prentice Hall.
- Buckle, K. A. , R. A. Edward, s, G. H. Fleet, dan M. Wootton. 1987. *Ilmu Pangan* (H. Purnomo dan Adiono, penerjemah). Jakarta: UI Press.
- DEPERINDAG. 1992. *Standar Mutu Biskuit (SNI 01-2978-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- DEPERINDAG. 1992. *Standar Mutu Gula Pasir (SNI 01-3140-1992)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- DEPERINDAG. 1994. *Standar Mutu Tepung Tapioka (SNI 01-3451-1994)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- DEPERINDAG. 2000. *Standar Mutu Air Mineral Alami (SNI 01-6242-2000)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- DEPERINDAG. 2000. *Standar Mutu Garam Bahan Baku untuk Industri Garam Beriodium (SNI 01-4435-2000)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.
- DEPERINDAG. 2006. *Standar Mutu Tepung Terigu (SNI 01-3571-2006)*. Jakarta: Departemen Perindustrian RI.

- Ensiminger, A. H., M. E. Ensiminger, J. E. Konlamde dan J. R. K. Robson. 1994. *Food and Nutrition Encyclopedia 2nd ed.* New York: CRC Press.
- Fletcher, J. D. 2007. *How to Reads Pump Curves and What They Mean.* India: Zoeller Company.
- Ketaren, S. 1986. *Pengantar Teknologi Minyak dan Lemak Pangan.* Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Manley, D. 1998. *Manual I: Ingredients.* Cambridge: Woodhead Publishing Limited.
- Manullang, M. 1996. *Pengantar Ekonomi Perusahaan.* Yogyakarta: Liberty.
- Matz, S. A. 1968. *Cookies and Crackers Technology.* Connecticut: The AVI Publishing Co.
- Perry, J. H. 1971. *Chemical Engineering Handbook 3rd ed.* New York: Mc Graw-Hill Company.
- Perry R.H. dan D.W. Green. 1971. *Perry's Chemical Engineering Handbook (4th edition).* New York: McGraw Hill.
- Peter, M. S., K. D. Timmerhaus, dan R. E. West. 2003. *Plant Design and Economics for Chemical Engineering (5th edition).* New York: McGraw-Hill Companies, Inc.
- PT. Bogasari Flour Mills. 2008. *Produk dan Kegunaan.* Jakarta: PT. Bogasari Flour Mills. <http://www.bogasariflour.com/>
- Rosenthal, A. J. 1999. *Food Texture, Measurement and Perception.* Gaithersburg: An Aspen Publication.
- Singh, P. dan D. R. Heldman. 1984. *Introduction to Food Engineering.* New York: Academic Press, Inc.
- Sumarni, M. dan John S. 1999. *Pengantar Bisnis, Edisi V.* Yogyakarta: Liberty.

Teicholz. 2001. *Facility Design and Management Handbook*. New York: McGraw Hill Companies, Inc.

Wade, P. 1995^a. *Biscuits, Cookies, and Crackers vol. 1 The Principles of The Craft*. Glasgow: Chapman and Hall.

Wade, P. 1995^b. *Biscuits, Cookies, and Crackers vol. 3 The Principles of The Craft*. Glasgow: Chapman and Hall.

Whiteley, P. R. 1971. *Biscuit Manufacture*. London: Applied Science Publishers Ltd.

