

## **BAB IX KESIMPULAN**

1. Bahan baku ikan lemuru yang digunakan 5.472,03 kg/hari untuk memenuhi kapasitas produksi sebesar 5.000 kg/hari.

2. Utilitas terdiri dari:

- Air dari PDAM : 19 m<sup>3</sup>
- Listrik dari PLN : 21,93 KW

3. Pabrik terletak di Jalan Sampangan B1/A, Muncar – Banyuwangi.

4. Manajemen perusahaan:

- Bentuk organisasi : CV (Persekutuan Komanditer)
- Struktur organisasi : Garis
- Jumlah karyawan : 77 orang
- Jam kerja : 8 jam/hari, 300 hari/tahun

5. Analisa ekonomi

- Modal Tetap (FCI) : Rp 3.804.854.695,00
- Modal Kerja (WCI) : Rp 922.763.875,00
- Modal Total (TCI) : Rp 4.727.618.570,00
- Biaya Pembuatan (MC) : Rp 12.683.352.506,00
- Biaya Produksi Total (TPC) : Rp 13.492.928.198,00
- Biaya Pengeluaran Umum (GE) : Rp 809.575.692,00

● Laju Pengembalian Modal (ROR)

- Sebelum pajak : 42,45%
- Sesudah pajak : 30,09%

- Laju Pengembalian Modal Minimum Yang Menarik (MARR) : 13%
  - Waktu Pengembalian Modal (POP)
    - Sebelum pajak : 2 tahun 2 bulan
    - Sesudah pajak : 3 tahun 1 bulan
  - Titik Impas (BEP): 43,03%
6. Struktur Organisasi yang digunakan pada perusahaan ini adalah struktur organisasi garis dengan kesatuan komando terjamin dengan baik, karena pimpinan berada di satu tangan.

## BAB X DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah. 2007. *Pengolahan dan Pengawetan Ikan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Blank, L dan A. Tarquin. 2003. *Chemical Engineering Economy 3<sup>rd</sup> edition*. Singapore: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Departemen Perindustrian Republik Indonesia, 2000. Syarat Air Minum Standar Nasional Indonesia: Mutu Dan Cara Uji Air Minum, SNI No.0071-75.
- Direktorat Jenderal Perikanan. 2006. *Pedoman Penerapan Program Manajemen Mutu Terpadu (PMMT) Berdasarkan Konsepsi HACCP*. Jakarta: Direktorat Usaha dan Pengolahan Hasil. Direktorat Jenderal Perikanan.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 1996. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Penerbit Bhatara.
- Direktorat Prasarana Perikanan Tangkap Departemen Kelautan dan Perikanan. 2007. Ekspor Ikan Baramundi. Available at: <http://www.dkp.go.id/2007> (10 Februari 2009).
- Fellows, P. 2008. *Food Processing Technology Principle and Practice*. Oxford: Departement Catering Management.
- Giancoli, D. C. 2001. *Fisika: Edisi Kelima*. Jakarta: Penerbit Erlangga.
- Gibson, J.L., John M.I., James H.D. dan Agus D. 1992. *Organisasi Perilaku Struktur Proses*. Jakarta: Erlangga.
- Hadiwiyoto, S. 1993. *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan*. Yogyakarta: Penerbit Liberty.
- Handoko, T.H. 1997. *Manajemen. (Edisi Kedua, Cetakan Kelima)*. Medan: Ghalia Indonesia
- Jennie, B.S.L. 2010. *Sanitasi Dalam Industri Pangan*. Bogor: IPB.
- Kartika, B. 2002. *Dasar-Dasar Pengendalian Mutu dalam Industri Pertanian*. Yogyakarta: Pangan Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Machfud dan Agung, Y. 1990. *Perencanaan Tata Letak Pada Industri Pangan*. Bogor: Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Dirjen Pendidikan Tinggi PAU Pangan dan Gizi, IPB Bogor.
- Manullang, M. 1981. *Pengantar Ekonomi Perusahaan*. Yogyakarta: BKLM.
- Moeljanto, 2013. *Pengawet Pengolahan Hasil Perikanan*. Jakarta: Penerbit Swadaya.

- Perry, J. H. 1970. *Chemical Engineer's Handbook 3<sup>rd</sup> edition*. New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Peter, M. S dan Timmerhaus, 2012. *Plant Design And Economic For Chemical Engineering*. Singapura: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Peters, M. S., K. D. Timmerhaus dan R. West. 2003. *Plant Design and Economic for Chemical Engineers, 5<sup>th</sup> ed.* New York: McGraw Hill Book Company, Inc.
- Soekarto, S.T. 1990. *Dasar-dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. PAU Pangan Dan Gizi. Bogor: IPB Press.
- Swastha, B. dan I. Sukotjo. 1998. *Pengantar Bisnis Modern*, ed 3. Yogyakarta: Liberty.
- Taff, C. A. 1999. *Manajemen Transportasi dan Distribusi Fisis Edisi VII*. Jakarta: Erlangga.
- Wignjosuebrototo. 1992. *Perencanaan Proyek dan Pemandahan Bahan*. Yogyakarta: penerbit Liberty.
- Winarno, F.G. 2004. *Air Untuk Industri Pangan*: PT. Gramedia Pustaka Utama.