

ABSTRAK

Buah rambutan (*Nephelium lappaceum*, Linn) merupakan tanaman buah tropis asli Indonesia. Selama ini buah rambutan hanya dikonsumsi dalam keadaan segar atau tanpa melalui proses pengolahan. Salah satu upaya untuk mengoptimalkan pemanfaatan buah rambutan, sehingga buah rambutan mempunyai nilai ekonomis bagi masyarakat, sehingga dapat dijadikan usaha tambahan bagi masyarakat. Pengolahan yang bisa dilakukan adalah membuat manisan kering. Manisan kering merupakan manisan yang telah diawetkan dengan menggunakan gula dan dilakukan proses pengeringan. Tujuan penelitian ini adalah mengkaji analisis finansial berdasarkan NPV, IRR, B/C ratio, BEP, PBP, dan sensitivitas serta analisis teknis teknologis. Metode yang dipergunakan untuk mengambil data dalam analisis kelayakan manisan rambutan menggunakan data primer dan data sekunder. Hasil dari penelitian ini adalah NPV sebesar Rp 362.984.664,00, IRR sebesar 36 %, B/C ratio sebesar 1,723, PBP sebesar 4,177 tahun, BEP sebesar 184.067 unit. Sedangkan aspek teknis teknologis menghasilkan penentuan lokasinya terletak di Kabupaten Bangkalan, dengan kapasitas produk 38400 biji selama 24 hari kerja. Kebutuhan ruang gedung sebesar 10m x 8m. Analisis sensitivitas dengan kenaikan harga bahan baku sebesar 10%, 15%, dan 20% usaha manisan rambutan kering masih bisa diterima atau layak. Kesimpulan dari penelitian ini adalah usaha pembuatan manisan rambutan kering layak untuk dilakukan.

Kata kunci: analisis finansial, analisis teknis teknologis, manisan rambutan.

ABSTRACT

Rambutan (*Nephelium lappaceum* Linn) is a tropical fruit native to Indonesia. Rambutan is mainly consumed fresh in Indonesia. This work deals with economic feasibility study of industry of processed rambutan i.e. dried rambutan. Dried rambutan was made by utilizing sugar and drying process. Parameters being studied were NPV, IRR, B/C ratio, BEP, PBP, and sensitivity. We also studied technical analysis in the feasibility study. Data were collected from primary and secondary sources. Results of this research were: Rp 362,984,664 for NPV, IRR of 36 %, B/C ratio of 1.723, PBP amounted to 4.177 years, BEP amounted to 184,067 units. While the technical aspects of feasibility showed that location of industry was in Bangkalan, with product capacity of 38,400 rambutan, and monthly working days of 24. Building for production needed as big as 10 m x 8 m. Analysis of sensitivity based on raw material showed that 10, 15, 20 % increase in price was still acceptable. Conclusion of this research is that industry of dried rambutan was economically feasible to be established in Bangkalan.

Keywords : financial analysis, technical analysis of technological, candied rambutan

KATA PENGANTAR

Syukur *Alhamdulillah* penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan rahmat, taufiq serta hidayahnya sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan laporan skripsi yang berjudul “ANALISIS FINANSIAL DAN TEKNIK TEKNOLOGIS PADA PRODUKSI MANISAN RAMBUTAN KERING (*Nephelium lappaceum* Linn)”. Laporan ini diajukan sebagai salah satu syarat menyelesaikan pendidikan program Strata satu (S1) pada program studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.

Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh sebab itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih kepada :

1. Keluarga besarku tercinta terima kasih banyak atas segala dukungannya, bimbingan dan do`a beliau, semuanya adalah bekal paling berharga yang tidak dapat dinilai dengan apapun.
2. Bapak Dr. Ir. Slamet Subari, M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian UTM.
3. Bapak Dr. Moh. Fuad Fauzul M., STP., M.Si, selaku ketua jurusan TIP, terima kasih atas semua bantuan yang telah diberikan baik masukan, motivasi serta nasehat-nasehat beliau.
4. Ibu Rakhamawati, STP., MT, selaku dosen pembimbing utama yang dengan sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran, bimbingan serta dukungan moril dalam menyelesaikan laporan skripsi.
5. Ibu Sri Hastuti, SPT., MP, selaku dosen pembimbing anggota yang selalu sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran dan bimbingan dalam menyelesaikan laporan skripsi.
6. Bapak Banun Diyah Probawati, STP., MP, selaku ketua penguji yang dengan sabar telah memberikan berbagai saran dan kritik kepada penulis sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis.

7. Ibu Ir. Umi Purwandari, M.App., Sc Ph.D, selaku penguji anggota dua yang dengan sabar telah memberikan berbagai saran dan kritik kepada penulis sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis.
8. Seluruh dosen TIP yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
9. Teman-teman TIP yang telah membantu pelaksanaan pembuatan laporan skripsi terutama TIP angkatan 2009.
10. Semua pihak yang telah membantu pelaksanaan pembuatan laporan skripsi yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu per satu.

Penulis tidak bisa membalas jasa baik semua pihak yang telah terlibat membantu suksesnya skripsi ini kecuali dengan untaian do'a. Penulis menyadari sepenuhnya sebagai manusia biasa bahwa dalam penyusunan laporan skripsi ini masih terdapat kekeliruan, baik dari segi penulisan dan isinya namun dengan penuh harapan semoga laporan ini dapat bermanfaat di kemudian hari.

Bangkalan, 04 Februari 2014

Muhammad Zaini Maulidil Farzi

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	iii
DEDIKASI.....	iv
RIWAYAT HIDUP	v
LEMBAR PERNYATAAN	vi
ABSTRAK	vii
KATA PENGANTAR.....	ix
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xv
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. LATAR BELAKANG	1
1.2. ASUMSI DAN BATASAN MASALAH	2
1.3. PERUMUSAN MASALAH	2
1.4. TUJUAN PENELITIAN.....	2
1.5. MANFAAT PENELITIAN	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. RAMBUTAN	4
2.2. MANISAN RAMBUTAN.....	5
2.2.1. Bahan-Bahan Pembuatan Manisan Kering Rambutan	6
2.2.1.1. Gula	6
2.2.1.2. Asam Sitrat.....	6
2.2.1.3. Larutan Kapur	6
2.2.1.4. Natrium Metabisulfit	7
2.2.2. Proses Pembuatan Manisan Kering	7
2.3. STUDI KELAYAKAN	8
2.3.1. Pengertian Studi Kelayakan.....	8
2.3.2. Aspek-Aspek Studi Kelayakan	8
2.3.2.1. Aspek Teknis Dan Teknologis	8

2.3.2.2. Aspek Finansial	8
III.METODOLOGI	12
3.1. TEMPAT DAN WAKTU	12
3.2. TAHAPAN PENELITIAN	12
3.3. METODE PENGAMBILAN DATA.....	13
3.4. METODE ANALISIS DATA.....	13
IV.HASIL DAN PEMBAHASAN	15
4.1. PEMBUATAN MANISAN RAMBUTAN KERING	15
4.2. RENCANA PRODUKSI	16
4.3. RENCANA INVESTASI.....	17
4.4. RENCANA KEBUTUHAN TENAGA KERJA	19
4.5. RENCANA KEBUTUHAN ATK	20
4.6. RENCANA UTILITAS	20
4.7. RENCANA BIAYA.....	22
4.8. RENCANA PENJUALAN	27
4.9. RATIO PERMODALAN.....	27
4.10. ANALISIS FINANSIAL	28
4.11. ANALISIS SENSITIVITAS.....	30
4.12. ANALISIS TEKNIS TEKNOLOGIS	31
4.12.1. Perencanaan Kapasitas Produksi	31
4.12.2. Penentuan Lokasi Usaha.....	32
4.12.3. Proses Produksi.....	32
4.12.4. Karakteristik Pengolahan Manisan Rambutan Kering	33
4.12.5. Kebutuhan Peralatan.....	33
4.12.6. Kebutuhan Ruang dan Tata Letak Ruang.....	33
V. KESIMPULAN DAN SARAN	35
5.1. KESIMPULAN.....	35
5.2. SARAN.....	35
DAFTAR PUSTAKA	36

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1. Komposisi Kimia Buah Rambutan dalam 100 gr Bagian yang dapat Dimakan	5
Tabel 4.1. Kebutuhan Mesin dan Peralatan.	16
Tabel 4.2. Kebutuhan Bahan	17
Tabel 4.3. Kebutuhan Bahan Pengemas	17
Tabel 4.4. Harga Mesin Dan Peralatan.....	18
Tabel 4.5. Rencana Investasi	19
Tabel 4.6. Kebutuhan Tenaga Kerja.	20
Tabel 4.7. Kebutuhan ATK.	20
Tabel 4.8. Kebutuhan Utilitas.....	22
Tabel 4.9. Biaya Tetap.....	23
Tabel 4.10. Biaya Bahan.....	23
Tabel 4.11. Biaya Bahan Pengemas	23
Tabel 4.12. Biaya Variabel.	24
Tabel 4.13. Biaya Penyusutan	25
Tabel 4.14. Biaya Pemeliharaan	26
Tabel 4.15. Pajak	27
Tabel 4.16. Bunga Pinjaman.....	28
Tabel 4.17. Ratio Permodalan	28
Tabel 4.18. Analisis Finansial	30
Tabel 4.19. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 10 %	30
Tabel 4.20. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 15 %	31
Tabel 4.21. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 20 %	31
Tabel 4.22. Proses Operasi	33

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 3.1. Diagram Alir Penelitian.....	12
Gambar 4.1. Pembuatan Manisan Rambutan Kering.....	15
Gambar 4.2. Desain Tata Letak.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis Laba dan Rugi	38
Lampiran 2. Analisis <i>Cash Flow</i>	40
Lampiran 3. Analisis Finansial	41
Lampiran 4. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 10 %.....	42
Lampiran 5. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 15 %.....	43
Lampiran 6. Analisis Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku Manisan Rambutan Kering Sebesar 20 %.....	44