

ABSTRAK

Analisis kelayakan merupakan suatu analisis tentang layak atau tidaknya suatu proyek bisnis yang biasanya merupakan proyek investasi tersebut dilaksanakan. Tujuan analisis kelayakan agar usaha berhasil dan dapat memberikan keuntungan baik kepada pengusaha dan lembaga yang terkait. Parameter penelitian pada aspek pasar pemasaran dengan menyebarkan kuisioner, bauran pemasaran, strategi pemasaran dan analisis SWOT. Pengujian pada kuisioner dengan menggunakan uji validitas, uji reliabel dan uji *partial least square*. Parameter kedua adalah aspek teknis teknologis, gunanya untuk mengetahui kebutuhan alat yang digunakan, lokasi, kapasitas produksi, kebutuhan ruanagan dan tata letak. Aspek finansisl dengan menghitung IRR, NPV, PBP dan BEP. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini, pada aspek pasar kuisioner yang disebarkan hasilnya adalah valid dan reliabel. Pada aspek teknis teknologis, kapasitas produksi selama satu tahun menghasilkan 124.800 *cup cake* harga yang diberikan per cup Rp.4000,-. Pada aspek finansial, usaha ini dapat dikatakan layak karena diperoleh NPV= Rp. 445.506.122, IRR= 19%, PBP selama 2 tahun dan BEP sebanyak 30.286 cup.

Kata kunci: sorgum, cup cake, analisis kelayakan.

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI.....	i
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR LAMPIRAN	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan	3
1.4 Batasan Masalah	3
1.5 Hipotesis	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Sorgum (<i>Sorgum bicolor</i> L.)	4
2.1.1 Definisi Sorgum	4
2.1.2 Manfaat Sorgum.....	5
2.2 Tepung Sorgum.....	6
2.3 <i>Cup cake</i>	6
2.3.1 Pengertian	6
2.3.2 Bahan Dasar <i>Cup cake</i>	7
2.4 Studi Kelayakan	8
2.4.1 Pengertian	8
2.4.2 Aspek Studi Kelayakan.....	9
2.5 Gum Arab.....	13
2.6 Penelitian Terdahulu.....	14
2.7 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas	15
III. METODE PENELITIAN	16
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....	16
3.2 Tahapan Penelitian.....	16

3.3 Teknik Pengolahan Data	18
3.4 Teknik Analisis Data.....	18
3.5 Parameter Penelitian	19
3.5.1 Analisis Kelayakan	19
3.6 Proporsi Sampel	21
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	22
4.1 Aspek Pasar dan Pemasaran	22
4.1.1 Analisis SWOT	23
4.1.2 Bauran Pemasaran.....	25
4.1.3 Sasaran Konsumen.....	29
4.2 Faktor-Faktor Yang Berpengaruh Terhadap Penerimaan Konsumen.....	29
4.3 Pengujian Data	30
4.3.1 Uji Validitas dan Uji Reliabilitas.....	30
4.3.2 Uji Regresi <i>Partial Least Square</i>	31
4.4 Aspek Teknis Teknologis	33
4.4.1 Perencanaan Kapasitas Produksi.....	33
4.4.2 Lokasi Usaha.....	34
4.4.3 Penentuan Lokasi	34
4.4.4 Proses Produksi	35
4.4.5 Karakteristik Pengolahan Sorgum Menjadi <i>Cup Cake</i>	36
4.4.6 Kebutuhan Peralatan	36
4.4.7 Kebutuhan Ruang dan Tata Letak Ruang	36
4.5 Aspek Ekonomi dan Finansial	37
4.5.1 Asumsi	37
4.5.2 Biaya Investasi	38
4.5.3 Perhitungan Rencana Pembayaran Angsuran dan Bunga	39
4.5.4 Aliran Kas	40
4.5.5 Modal Kerja	40
4.5.6 Analisis Kelayakan Investasi	43
4.5.7 Analisis Sensitivitas	44

V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2 Saran	47
Daftar Pustaka.....	48
LAMPIRAN.....	51

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Tabel Perbandingan Kandungan Sorgum.....	5
Tabel 2.2 Komponen Nilai %.....	14
Tabel 4.1 Matriks Analisis SWOT	24
Tabel 4.2 Analisis Biaya Pemilihan Lokasi Usaha <i>Cup Cake</i> Sorgum.....	34
Tabel 4.3 Asumsi-asumsi yang digunakan dalam aspek finansial	37
Tabel 4.4 Tabel Biaya Investasi	38
Tabel 4.5 Tabel Perhitungan <i>Debt Equity Ratio</i>	39
Tabel 4.6 Tabel Rencana Pembayaran Angsuran dan Bunga.....	39
Tabel 4.7 Tabel Rincian Modal Kerja	41
Tabel 4.8 Proyeksi Rugi Laba	42
Tabel 4.9 Analisis Kelayakan Usaha <i>Cup Cake</i> Sorgum	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kandungan Nutrisi Sorgum	1
Gambar 3.1 Kerangka Pemikiran Penelitian	17
Gambar 4.1 Contoh Produk dan Kemasan	26
Gambar 4.2 Brosur	28
Gambar 4.3 Saluran Distribusi	29
Gambar 4.4 Proses Produksi.....	35
Gambar 4.5. Desain Tata Letak	37
Gambar 4.6 Grafik BEP.....	45
Gambar 4.7 Grafik Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku 5%	45
Gambar 4.8 Grafik Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku 10%	46
Gambar 4.9 Grafik Sensitivitas Terhadap Kenaikan Bahan Baku 15%	46

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Grafik <i>loading plot</i> pada <i>Partial Least Square</i>	51
Lampiran 2. Uji Validitas dan Reliabilitas.....	53
Lampiran 3. Uji <i>Partial Least Square</i>	55
Lampiran 4. Analisis Finansial <i>Cup Cake</i> Sorgum	57
Lampiran 5. Data Kuisisioner	65
Lampiran 6. Kuisisioner.....	67
Lampiran 7. Dokumentasi	71