

ABSTRAK

Studi kelayakan dilakukan agar usaha berhasil dan dapat memberikan keuntungan pada industri ini. Dalam studi kelayakan *pancake mix* instan dari tepung sukun perlu adanya evaluasi aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis teknologis dan aspek finansial. Penelitian ini bertujuan mengetahui analisis kelayakan usaha pembuatan *pancake mix* instan ditinjau dari potensi pasar, aspek teknis teknologis dan aspek finansial. Metode penelitian pada aspek pasar pemasaran yang dilakukan dalam analisis kelayakan ini adalah dengan menyebarkan kuisioner. Aspek teknis teknologis yaitu dengan mencari informasi harga dan kebutuhan peralatan, dan aspek finansial dengan menghitung IRR, BEP, PBP dan NPV. Ditinjau dari potensi pasar dapat dikatakan layak karena ada pasar yang akan menerima produk tersebut. Berdasarkan aspek teknis dan teknologi dapat mengefisiensi tempat dan biaya produksi. Sedangkan dari aspek finansial dapat dikatakan layak dengan nilai NPV Rp 12.599.453.795, IRR 73%, PBP 0,030 dan BEP 1.501.606. Untuk kenaikan bahan baku sebesar 5% dan 10 % industri ini masih dapat dikatakan layak sedangkan untuk kenaikan bahan baku 15% usaha ini tidak dapat dijalankan lagi.

Kata kunci : *Studi kelayakan, Pancake, Tepung sukun*

KATA PENGANTAR

Syukur *Ahamdulillah* penulis panjatkan atas kehadiran Allah SWT yang telah memberikan anugerahNya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan baik yang berjudul “**Analisis Kelayakan Pancake Mix Instan dari Tepung Sukun**” Shalawat serta salam semoga senantiasa tercurahkan kepada Nabi Muhammad SAW sebagai pembawa rahmat bagi semesta alam.

Penulis menyadari bahwa dalam penyelesaian skripsi ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan dari berbagai pihak, oleh sebab itu dalam kesempatan ini penulis menyampaikan banyak terima kasih atas bantuan, bimbingan dan motivasi yang diberikan selama proses penyusunan skripsi ini, kepada yang terhormat:

1. Bapak saya Sahnomo dan Ibu saya Atnami tercinta, terima kasih banyak atas segala dukungan dan do`a beliau, semuanya adalah bekal paling berharga yang tidak dapat dinilai dengan apapun.
2. Bapak Drs. H. Kaswan Badami M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Trunojoyo Madura.
3. Ibu Darimiyya Hidayati, STP. MP, selaku ketua program studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura dan selaku dosen wali yang telah memberikan motivasi, dukungan serta nasehat-nasehat saat anak bimbingannya sedang sulit mengambil sebuah keputusan.
4. Ibu Iffan Maflahah,STP.,Msi, selaku dosen pembimbing utama yang dengan sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran, bimbingan serta dukungan moril dalam menyelesaikan skripsi ini dengan baik.
5. Dr.Umi Purwandari, selaku dosen pemimbing II yang selalu memberikan petunjuk, arahan, saran dan bimbingan dalam menyelesaikan dalam penyelesaian skripsi ini, sehingga skripsi ini dapat terselesaikan dengan baik.

6. Burhan, S.TP, MT., Banun Diah Probowati, S.TP, Msi., selaku dosen penguji yang telah memberikan saran, dan kritik sehingga skripsi ini menjadi lebih sempurna
7. Seluruh dosen TIP yang selalu memberikan dukungan dan semangat kepada kami.
8. Nivi elsandy, Fitatul Fitriyah, Cyntia Diah Paramita, Wahyuni Lestari, Nuri Amila, Elisa Handayani, Yuli Dwi Kurnianti, Rifatul Hasanah serta teman-teman dari tim sukun telah banyak membantu selama proses penyelesaian skripsi penulis.
9. Teman-teman TIP yang telah banyak membantu memberi dukungan dan saran dalam penyusunan skripsi ini terutama TIP angkatan 2009.
10. Semua pihak yang telah ikut membantu atas terselainya skripsi ini yang tidak dapat penulis sebutkan namanya satu persatu.

Dalam penulisan skripsi ini, penulis menyadari bahwa masih jauh dari sempurna sehingga terdapat banyak kekurangan. Oleh sebab itu dengan kerendahan hati penulis memohon kritik dan saran yang membangun dari pembaca demi kesempurnaan skripsi ini. Penulis berharap skripsi ini bisa memberikan manfaat bagi penulis khususnya dan pembaca pada umumnya.

Bangkalan, 30 Mei 2013

Angraini

DAFTAR ISI

	Halaman
RIWAYAT HIDUP	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH.....	vi
DEDIKASI	vii
ABSTRAK	viii
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 BATASAN MASALAH	2
1.3 RUMUSAN MASALAH	2
1.4 TUJUAN PENELITIAN	2
1.5 MANFAAT PENELITIAN.....	3
1.6 HIPOTESIS	3
II. Tinjauan pustaka.....	4
2.1 Sukun (<i>Artocarpus Communis</i>).....	4
2.2 Tepung Sukun	5
2.3 Pancake Mix Instan	6
2.4 Kelayakan Industri	7
III. METODE PENELITIAN	15
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	15
3.2 Tahapan Penelitian	15
3.2.1 Teknik Pengumpulan data	15
3.3 Teknik Pengolahan Data.....	17
3.4 Teknik Analisis data.....	17
3.4.1 Analisis Pasar dan Pemasaran.....	17
3.4.2 Analisis Teknis Teknologis	17
3.4.3 Analisis Finansial.....	17
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	19
4.1 Aspek Pasar dan Pemasaran	19
4.1.1Penerimaan Konsumen Terhadap Produk.....	19
4.1.2 Bauran Pemasaran.....	22
4.1.3 Sasaran Konsumen.....	27
4.2. Aspek Teknis dan Teknologis	28
4.2.1 Membuat rencana jangka pendek, menengah, atau panjang... 28	28
4.2.2 Meneliti dan menentukan sistem produksi, metode produksi, urutan proses produksi, bahan-bahan dan mesin peralatan yang digunakan sesuai dana yang tersedia	28
4.2.3 Menentukan tenaga kerja yang dibutuhkan, persyaratan minimum, jumlah dan keahlian, serta kemungkinan latihan-latihan yang akan diberikan	30

4.2.4 Perencanaan gedung/bangunan dengan tata ruang dan tata letak mesin/peralatan serta perabot kantor lainnya	30
4.2.5 Pemilihan sistem dan alat transportasi	33
4.2.6 Menyusun perkiraan dana yang dibutuhkan	33
4.3 Aspek Finansial	34
4.3.1 Biaya Investasi	35
4.3.2 Perhitungan Rencana Pembayaran Angsuran dan Bunga.....	35
4.3.3 Aliran Kas	36
4.3.4 Modal Kerja	37
4.3.5 Analisis Kelayakan Investasi	37
4.3.6 Analisis Sensitivitas	38
V PENUTUP.....	39
5.1 Kesimpulan.....	39
5.2 Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA	40
LAMPIRAN-LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Sukun per 100 gr.....	5
Tabel 2.2 Perbandingan Komposisi Kandungan Gizi Sukun Dengan Beberapa Bahan pangan Lainnya dalam 100 gram	5
Tabel 4.1 Nilai Gizi <i>Pancake</i> dalam 15 gr	23
Tabel 4.2 Analisis Biaya Pemilihan Lokasi Usaha <i>Pancake Mix</i> Instan dari Tepung Sukun.....	32
Tabel 4.3 Mesin dan Peralatan	33
Tabel 4.4 Rincian Biaya Bahan Baku	33
Tabel 4.5 Asumsi-Asumsi dalam Aspek Finansial.....	34
Tabel 4.6 Biaya Investasi	35
Tabel 4.7 Tabel Perhitungan <i>Debt Equity Ratio</i>	36
Tabel 4.8 Rencana Pembayaran Angsuran dan Bunga.....	36
Tabel 4.9 Analisis Kelayakan Usaha <i>Pancake Mix</i> Instan	37

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Tahapan Penelitian.....	16
Gambar 4.1 Pancake Mix Instan	23
Gambar 4.2 Diagram alir proses distribusi.....	25
Gambar 4.3 Brosur	27
Gambar 4.4 Proses pembuatan tepung	29
Gambar 4.5 Proses Produksi.....	29
Gambar 4.5 Desain Tata Letak.....	31

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Analisis kelayakan industri <i>Pancake Mix</i> Instan dari Tepung Sukun	43
Lampiran 2 Grafik <i>Loading Plot</i>	46
Lampiran 3 Uji <i>Partial Least Square</i>	47
Lampiran 4 Data Kuisisioner	49
Lampiran 5 Tabel Rincian Modal Kerja	52
Lampiran 6 Proyeksi Rugi Laba	53
Lampiran 7 Proyeksi Rugi Laba (Lanjutan).....	54
Lampiran 8 Pemeliharaan.....	55
Lampiran 9 <i>Cash flow</i>	56
Lampiran 10 Analisis Kelayakan <i>Pancake Mix</i> Instan.....	57