

ABSTRAK

Industri yang masih baru didirikan seperti pembuatan tortilla chips, perlu dianalisis kelayakan industrinya. Analisis yang dilakukan dapat dilihat dari aspek teknis dan finansial. Analisis aspek teknis meliputi kebutuhan kapasitas produksi, mesin dan alat yang digunakan, lokasi usaha. Analisis aspek finansial meliputi NPV, BEP, IRR dan Net B/C. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh hasil dari analisis aspek teknis (perencanaan kapasitas produksi, mesin dan alat yang digunakan, penentuan lokasi menggunakan metode Brown Gibson) dan aspek finansial berdasarkan NPV, IRR, net B/C ratio, BEP, PBP dan sensitivitas. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ada dua yaitu metode Brown Gibson untuk menentukan lokasi usaha dan metode full costing yang digunakan untuk menentukan harga pokok produksi. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah jagung, kapur sirih dan garam. Dari hasil penelitian ini diketahui lokasi usaha yang tepat untuk pendirian usaha tortilla chips berdasarkan metode Brown Gibson adalah Kecamatan Burneh, dengan kapasitas produksi per bulanya mencapai 5.200 kemasan tortilla chips dan 650 kg jagung dan terdapat 26 hari kerja per bulan (1 hari = 8 jam kerja). Dari analisis aspek finansial diperoleh nilai NPV sebesar Rp 60.298.296, IRR sebesar 16%, net B/C ratio sebesar Rp 1,907, PBP sebesar 1,9 tahun, BEP unit sebesar 34.052, BEP Rupiah sebesar Rp 262.862.420 dan sensitivitas kenaikan harga bahan baku sebesar 30% usaha sudah tidak layak untuk dijalankan. Kesimpulan dari penelitian ini adalah usaha pembuatan tortilla chips layak untuk dilakukan berdasarkan aspek teknis maupun aspek finansial.

Kata Kunci: *tortilla chips, kelayakan teknis dan finansial*

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 KELAYAKAN TEKNIS DAN FINANSIAL PADA PENDIRIAN USAHA PEMBUATAN *TORTILLA CHIPS* DI KABUPATEN BANGKALAN”. 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 Drs. H. Kaswan Badami M.Si, selaku Dekan Fakultas Pertanian UTM.
3. Ibu Darimiyya Hidayati STP, MP , selaku ketua jurusan TIP, terima kasih atas semua bantuan yang telah diberikan baik masukan, motivasi serta nasehat-nasehat beliau.
4. Bpk Burhan STP, MT selaku dosen pembimbing utama yang dengan sabar dan memberikan petunjuk, pengarahan, saran, bimbingan dalam menyelesaikan laporan skripsi.
5. Ibu Dr. Umi Purwandari, selaku dosen pemimbing anggota yang selalu sabar dan telaten memberikan petunjuk, pengarahan, saran dan bimbingan dalam menyelesaikan laporan skripsi.
6. Ibu , iffan Maflahah, STP. MSi selaku ketua penguji yang dengan sabar telah memberikan berbagai saran dan kritik kepada penulis sehingga dapat menambah wawasan dan pengetahuan penulis.

7. Ibu Millatul Ulya, STP. MP selaku penguji anggota satu 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 persatu.

Penulis tidak bisa membalas jasa baik semua pihak yang telah terlibat membantu suksesnya skripsi ini kecuali dengan untaian do'a *jazaakumullah khoirol jazaa*. Penulis menyadari sepenuhnya sebagai manusia biasa (*al-insanu mahalul khotho' wannisyan*) 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, 14 Agustus 2013

Chintya Rhodes

DAFTAR ISI

RIWAYAT HIDUP	v
PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	vi
DEDIKASI	vii
ABSTRAK	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	i
DARTAR TABEL	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iv
DAFTAR GAMBAR	v
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2. Asumsi dan Batasan Penelitian	2
1.3 Rumusan Masalah	3
1.4 Tujuan	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Jagung (<i>Zea mays</i>)	4
2.1.1 Definisi Jagung	4
2.1.2 Manfaat Jagung	5
2.2 <i>Tortilla</i>	6
2.2.1 Pengertian	6
2.2.2 Bahan Dasar	6
2.3 Studi Kelayakan	7
2.3.1 Pengertian	7
2.3.2 Aspek Studi Kelayakan	8
2.4 Manfaat Analisis sensitivitas	9
2.5 Penelitian Terdahulu	10
2.6 Metode <i>Brown Gibson</i>	10
III. METODE PENELITIAN	11
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	11

3.2 Tahapan Penelitian.....	11
3.2.1 Pengumpulan Data	13
3.3 Analisis Data	13
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	16
4.1 Peta Proses Operasi Pembuatan <i>Tortilla Chips</i>	16
4.2 Aspek Teknis.....	17
4.2.1 Perencanaan Kapasitas Produksi	17
4.2.2 Kebutuhan mesin dan Peralatan.....	17
4.2.3 Penentuan Lokasi	18
4.3 Aspek Finansial	23
4.3.1 Rencana Produksi.....	23
4.3.1 Rencana investasi	24
4.3.3 Rencana Kebutuhan Tenaga Kerja.....	25
4.3.4 Kebutuhan ATK.....	26
4.3.5 Kebutuhan Utilitas	26
4.4 Rencana Biaya	28
4.4.1 Rencana Biaya Operasional.....	28
4.4.2 Rencana Biaya Penyusutan.....	28
4.4.3 Rencana Biaya pemeliharaan.....	29
4.4.4 Rencana Pembayaran Angsuran dan Bunga	29
4.5 Rencana Penjualan.....	30
4.6 Analisis Rugi Laba	30
4.7 Analisis Finansial	31
4.8 Analisis Sensitivitas.....	32
V. PENUTUP	34
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34
DAFTAR PUSTAKA	35
Lampiran	36

DARTAR TABEL

Tabel.2.1 kandungan gizi pada beberapa bahan makanan	6
Tabel 4.1 Daftar mesin dan alat yang digunakan.....	17
Tabel 4.2 Spesifikasi Mesin.....	17
Tabel. 4.3 Faktor kritis	18
Tabel 4.4 Faktor Obyektif	19
Tabel 4.5 Perhitungan ukuran faktor obyektif	19
Tabel 4.6 penentuan bobot faktor subyektif	20
Tabel. 4.7 Penentuan bobot faktor kelancaran transportasi.....	21
Tabel 4.7 Penentuan Bobot Faktor Keamanan	21
Tabel 4.8 Penentuan Bobot Faktor Etos Kerja	21
Tabel 4.9 Penentuan Bobot Faktor Lokasi Pasar	21
Tabel 4.10 Evaluasi Faktor Subyektif	21
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan faktor subyektif	22
Tabel 4.12 Perhitungan Keputusan Faktor Obyektif Keputusan Faktor Objektif	22
Tabel 4.13 Asumsi- asumsi dalam Aspek Finansial	23
Tabel 4.14 Kebutuhan bahan setiap tahun.....	24
Tabel 4.15 Rincian Biaya Pengemas Dalam 1 Tahun.....	24
Tabel 4.16 Biaya investasi mesin dan peralatan	25
Tabel 4.18 Kebutuhan Tenaga Kerja.....	26
Tabel 4.19 Kebutuhan air setiap bulan.....	26
Tabel 4.20 Biaya Tetap	28
Tabel 4.21 Biaya Variabel	28
Tabel 4.22 Perhitungan <i>Debt Equity ratio</i>	29
Tabel 4. 23 Rencana Pembayaran Angsuran dan bunga	30
Tabel 4.24 Harga pokok	30
Tabel 4.26 Hasil Perhitungan NPV, IRR, Net B/C dan PBP.....	32
Tabel 4.25 Analisis Sensitivitas kenaikan bahan baku (jagung)	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Bentuk kuisioner kinerja karyawan.....	36
Lampiran 2. Hasil perhitungan kuisioner	38
Lampiran 3. Rincian biaya penyusutan	39
Lampiran 4. Rincian biaya investasi	40
Lampiran 5. Analisis Laba rugi	40
Lampiran 6. analisis kelayakan.....	42
Lampiran 7. Analisis sensitivitas kenaikan bahan baku 5%.....	43
Lampiran 8. Analisi sensitivitas kenaikan bahan baku 10 %	44
Lampiran 9. Analisi sensitivitas kenaikan bahan baku 30%	45
Lampiran. 10 Perhitungan harga pokok produk	46

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram alir penelitian	12
Gambar 4.1 Peta Proses Operasi <i>Tortilla chips</i>	16