

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA ROTI BERBAHAN TEPUNG
PISANG DI UKM VINDY BAKERY**

TUGAS AKHIR

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan
Mencapai derajat Sarjana Teknik Industri**



THERESIA YUNIAR ANGGRAENI

14 06 07645

**PROGRAM STUDI TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
YOGYAKARTA**

2017

HALAMAN PENGESAHAN

Tugas Akhir berjudul
**ANALISIS KELAYAKAN USAHA ROTI BERBAHAN TEPUNG PISANG DI
UKM VINDY BAKERY**

yang disusun oleh
Theresia Yuniar Anggraeni
14 06 07645

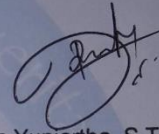
dinyatakan telah memenuhi syarat pada tanggal 19 Desember 2017

Dosen Pembimbing 1,

Dosen Pembimbing 2,



Luciana Triani Dewi, S.T., M.T.



Deny Ratna Yuniartha, S.T., M.T.

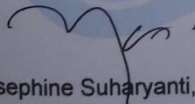
Tim Penguji,
Penguji 1,



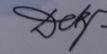
Luciana Triani Dewi, S.T., M.T.

Penguji 2,

Penguji 3,




Dr. Yosephine Suharyanti, S.T., M.T.



M. Chandra Dewi K, S.T., M.T.

Yogyakarta, 19 Desember 2017
Universitas Atma Jaya Yogyakarta,
Fakultas Teknologi Industri,
Dekan,




Dr. A. Teguh Siswanto, S.T., M.T.

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Theresia Yuniar Anggraeni

NPM : 14 06 07645

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul "Analisis Kelayakan Usaha Roti berbahan Tepung Pisang di UKM *VIndy Bakery*" merupakan hasil penelitian saya pada Tahun Akademik 2017/2018 yang bersifat original dan tidak mengandung *plagiasi* dari karya manapun.

Bilamana di kemudian hari ditemukan ketidaksesuaian dengan pernyataan ini, maka saya bersedia dituntut dan diproses sesuai dengan ketentuan yang berlaku termasuk untuk dicabut gelar Sarjana yang telah diberikan Universitas Atma Jaya Yogyakarta kepada saya. Demikian pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar- benarnya.

Yogyakarta, 21 November 2017

Yang menyatakan,



Theresia Yuniar Anggraeni

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas penyertaan dan berkat yang diberikan sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir ini dengan baik. Tugas Akhir ini disusun sebagai salah satu syarat untuk mencapai derajat kesarjanaan pada Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.

Pada proses penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan dan dukungan berbagai pihak. Penulis mengucapkan terimakasih kepada:

1. Tuhan yang Maha Esa atas berkat dan rahmat yang diberikan dari awal penentuan topik penelitian hingga skripsi ini selesai
2. Dr. A. Teguh Siswanto, S.T., M.SC., selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta
3. V. Ariyono, S.T., M.T., selaku Ketua Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta
4. Luciana Triani Dewi, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing 1 yang telah membimbing dengan baik dan memberikan pengarahan, saran, serta motivasi selama proses penyusunan Tugas Akhir
5. Deny Ratna Yuniartha, S.T., M.T., selaku dosen pembimbing 2 yang telah membimbing dengan baik dan memberikan pengarahan, saran, serta motivasi selama proses penyusunan Tugas Akhir
6. Dr. Yosephine Suharyanti, S.T., M.T., dan M. Chandra Dewi K, S.T., M.T. selaku dosen penguji yang telah memberikan saran untuk Tugas Akhir ini
7. Mbak Pipin dan Mas Alan selaku pemilik usaha UKM Vindy *Bakery* yang telah bersedia dan berbaik hati membantu kelancaran penyusunan Tugas Akhir dalam memperoleh informasi dan data-data yang dibutuhkan.
8. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang telah mendidik dan memberika ilmu serta membantu mahasiswa dalam keperluan perkuliahan
9. Bapak, Ibu, dan Keluarga Besar tercinta yang selalu mendoakan, mendukung, dan memberikan nasihat kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
10. Vitus Dimas Adi Pratama yang selalu setia menemani dan mendukung dari awal hingga akhir penyusunan Tugas Akhir.

11. Sahabat-sahabat terkasih: UKM Jalan-Jalan, Gosyiper, Team Karangrejo KKN 71 UAJY, Gita Kirana, dan Albertus Ferry yang selalu mendukung, menyemangati, dan memberikan keceriaan dalam penyusunan Tugas Akhir.
12. Kakak-kakak team proyek Pendowoharjo yang terbaik: Mario, Arsa, dan Felix yang saling membantu, bekerja sama, menyemangati, dan memberikan keceriaan dalam penyusunan Tugas Akhir.
13. Kakak-kakak seperjuangan bimbingan bu Lusi yang selalu menyemangati dan mendukung: kak Wulan dan kak Elma
14. Seluruh teman-teman terbaik dari Teknik Industri Angkatan 2014 yang telah memberikan dukungan dan semangat kepada penulis dalam penyusunan Tugas Akhir.
15. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu dan telah banyak membantu dalam penyusunan Tugas Akhir.

Akhir kata, penulis berharap semoga Tugas Akhir ini dapat dipahami dan bermanfaat untuk semua pihak yang membacanya. Tugas Akhir ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu kritik dan saran yang membangun akan diterima agar menjadi lebih baik lagi.

Yogyakarta, 21 November 2017

Theresia Yuniar Anggraeni

DAFTAR ISI

BAB	JUDUL	HAL
	Halaman Judul	i
	Halaman Pengesahan	ii
	Pernyataan Originalitas	iii
	Halaman Persembahan	iv
	Kata Pengantar	v
	Daftar Isi	vi
	Daftar Tabel	viii
	Daftar Gambar	x
	Daftar Lampiran	xii
	Intisari	xiii
1	Pendahuluan	
	1.1. Latar Belakang	1
	1.2. Perumusan Masalah	2
	1.3. Tujuan Penelitian	2
	1.4. Batasan Masalah	2
2	Tinjauan Pustaka dan Landasan Teori	
	2.1. Tinjauan Pustaka	4
	2.2. Landasan Teori	6
3	Metodologi Penelitian	
	3.1. Tahap Pendahuluan	27
	3.2. Pengumpulan Data	28
	3.3. Analisis dan Pembahasan	30
	3.4. Pemberian Usulan	30
	3.5. Penarikan Kesimpulan	31
4	Data	
	4.1. Data Aspek Pasar	32
	4.2. Data Aspek Teknis	35
	4.3. Data Aspek Legalitas	47
	4.4. Data Aspek Finansial	47
5	Analisis dan Pembahasan	
	5.1. Aspek Pasar	60
	5.2. Aspek Teknis	82
	5.3. Aspek Legalitas	94
	5.4. Aspek Finansial	98
6	Penutup	
	6.1. Kesimpulan	110
	6.2. Saran	111



DAFTAR TABEL

NO.	JUDUL TABEL	HAL
2.1.	Tanda Derajat Kedekatan	15
4.1.	Harga Jual Roti Sobek di Provinsi DIY	33
4.2.	Spesifikasi Peralatan Produksi	41
4.3.	Aktivitas, Peralatan, dan Kapasitas Produksi Roti	44
4.4.	Jumlah dan Spesifikasi Peralatan Tambahan	45
4.5.	Aktivitas, Peralatan, dan Kapasitas Produksi Tepung Pisang	46
4.6.	Biaya Investasi	48
4.7.	Biaya Pembelian Fasilitas dan Persentase Peningkatan Biaya	49
4.8.	Biaya Pembelian Bahan Baku dalam Produksi per 40 Roti	50
4.9.	Umur Ekonomis Peralatan	57
5.1.	Analisis SWOT (<i>Strength, Weak, Opportunities, and Threath</i>)	80
5.2.	Kapasitas Produksi Roti	90
5.3.	Persyaratan-persyaratan dari Dinas Kesehatan	95
5.4.	Analisis Sensitifitas Biaya Bahan Baku	105
5.5.	Analisis Sensitifitas Pendapatan	107

DAFTAR GAMBAR

NO.	JUDUL GAMBAR	HAL
3.1.	Diagram Alir Metodologi Penelitian	25
4.1.	Layout Lantai Produksi Sekarang	37
4.2.	Rak Kecil	37
4.3.	Oven 1	38
4.4.	Oven 2	38
4.5.	Rak Penyimpan Bahan	38
4.6.	Mixer Besar	39
4.7.	Alat Sealer	39
4.8.	Kompur Dua Tungku	40
4.9.	Lokasi Usaha Penjualan Roti berbahan Tepung Pisang	40
5.1.	Diagram Persentase Usia Responden	61
5.2.	Diagram Persentase Jenis Kelamin Responden	62
5.3.	Diagram Persentase Konsumsi Roti berbahan Tepung Pisang	63
5.4.	Hasil Penilaian Responden terhadap Rasa Roti Berbahan Tepung Pisang	64
5.5.	Hasil Penilaian Responden terhadap Tekstur Roti Berbahan Tepung Pisang	65
5.6.	Hasil Penilaian Responden terhadap Tampilan Roti Berbahan Tepung Pisang	66
5.7.	Hasil Penilaian Responden terhadap Bentuk Roti Berbahan Tepung Pisang	67
5.8.	Hasil Penilaian Responden terhadap Ukuran Roti Berbahan Tepung Pisang	68
5.9.	Hasil Rekomendasi Varian Rasa Roti oleh Konsumen	69
5.10.	Diagram Ketertarikan Responden dalam Mengonsumsi Roti Berbahan Tepung Pisang	70
5.11.	Harga Roti menurut Responden	71
5.12.	Diagram Pengetahuan Responden mengenai Manfaat Roti Berbahan Tepung Pisang	72
5.13.	10 Penyebab Kematian Tertinggi di DIY Tahun 2016	74
5.14.	<i>Activity Relation Chart (ARC)</i> Lantai Produksi Pembuatan Roti	84

5.15.	Hasil <i>Layout</i> Lantai Produksi Roti	85
5.16.	ARC <i>Layout</i> Lantai Produksi Pembuatan Tepung Pisang	87
5.17.	Hasil <i>Layout</i> Lantai Produksi Tepung Pisang	88
5.18.	<i>Template Layout</i> Lantai Produksi Keseluruhan	88
5.19.	Diagram Aliran Kas per Tahun	101



DAFTAR LAMPIRAN

NO.	JUDUL LAMPIRAN	HAL
1	Instrumen Lembar Data	117
2	Lembar Kuesioner	121
3	Rincian Biaya Operasional	124
4	Rincian Biaya Depresiasi	125
5	Proyeksi Laba Bersih	127
6	Aliran Kas	128
7	Perhitungan Net Present Value (NPV)	130
8	Hasil Perhitungan Luas Lantai Produksi Roti	130
9	Hasil Perhitungan Luas Lantai Produksi Tepung Pisang	131
10	Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bumi Kelompok A	132
11	Tabel Jumlah Sampel	133
12	Perhitungan Kapasitas Produksi Roti	134
13	Perhitungan Kapasitas Tepung Pisang	135

INTISARI

UKM di Indonesia merupakan faktor pendorong bagi pembangunan ekonomi nasional, sehingga perlu dilakukan pengembangan UKM agar lebih kompetitif dari sektor usaha yang lain. UKM *Vindy Bakery* merupakan UKM dengan hasil produksi roti sobek yang telah berdiri sejak lima tahun yang lalu. UKM ini akan dikembangkan dengan memberikan produk baru berupa roti berbahan tepung pisang dengan memanfaatkan tanaman pisang disekitar area produksi. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha dari UKM "*Vindy Bakery*" yang akan melakukan pengembangan produk baru di Desa Pendowoharjo dari aspek finansial maupun non-finansial (pasar, teknis, dan legalitas). Pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, penyebaran kuesioner, observasi, dan studi literatur elektronik. Berdasarkan analisis aspek pasar, aspek teknis, aspek legalitas, dan aspek finansial pengembangan usaha ini layak untuk dijalankan dengan nilai NPV sebesar Rp 229.177.817, nilai IRR sebesar 1.808,07%, nilai *Profitabilty Index* (PI) sebesar 112,25, dan *Payback Period* (PP) selama 1,3 bulan. Usaha ini akan mengalami impas jika memproduksi roti sebanyak 5.569 roti/tahun dengan pendapatan sebesar Rp 94.666.717/tahun. Parameter-parameter yang sensitif dalam usaha ini adalah biaya bahan baku dengan tingkat peningkatan sebesar 44,7% dengan pengeluaran biaya bahan baku setiap pembuatan adonan sejumlah Rp 453.490 dan jumlah pendapatan dengan tingkat penurunan sebesar 20,6% dengan jumlah roti yang terjual setiap minggu menurun sejumlah 43 roti/minggu.

Kata kunci: analisis kelayakan usaha, studi kelayakan, pengembangan UKM