

BAB 6

PENUTUP

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa:

- a. Berdasarkan hasil analisis aspek pasar, pengembangan UKM Vindy *Bakery* dengan memproduksi roti sobek berbahan tepung pisang layak untuk dijalankan karena memiliki potensi pasar yang baik dilihat dari minat konsumen, target pasar yang dituju cukup luas dan dalam jumlah yang cukup banyak, dan kekuatan yang dimiliki roti berbahan tepung pisang untuk bersaing dengan para kompetitor.
- b. Berdasarkan hasil analisis aspek teknis, pengembangan UKM Vindy *Bakery* dengan memproduksi roti sobek berbahan tepung pisang layak untuk dijalankan karena telah dilakukan perbaikan *layout* yang sesuai dengan proses produksi dan persyaratan dari Dinas Kesehatan, kapasitas produksi, jumlah fasilitas, dan jumlah tenaga kerja yang memadai, serta bahan baku maupun bahan pendukung yang mudah dijangkau.
- c. Berdasarkan hasil analisis aspek legalitas, pengembangan UKM Vindy *Bakery* dengan memproduksi roti sobek berbahan tepung pisang layak untuk dijalankan karena telah memperoleh sertifikat perizinan P-IRT pada Bulan Oktober Tahun 2017 sehingga dapat memperluas pasar yang dituju.
- d. Berdasarkan hasil analisis aspek finansial, pengembangan UKM Vindy *Bakery* dengan memproduksi roti sobek berbahan tepung pisang layak untuk dijalankan dengan nilai NPV sebesar Rp 229.177.817, nilai IRR sebesar 1.808,07%, nilai *Profitability 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.

- e. Pengembangan usaha di UKM “*Vindy Bakery*” dengan melakukan pengembangan produk berupa roti sobek berbahan tepung pisang layak untuk dijalankan dilihat dari aspek non-finansial (pasar, teknis, dan legalitas) maupun aspek finansial.

6.2. Saran

Saran yang diberikan untuk penelitian selanjutnya adalah dilakukan analisis kelayakan usaha berdasarkan aspek manajerial dan lingkungan sosial jika usaha ini semakin berkembang dan menjadi usaha yang lebih besar, sehingga dibutuhkan analisis manajerial dalam suatu organisasi perusahaan dan analisis dampak perusahaan terhadap lingkungan dan masyarakat disekitar tempat usaha.

Saran juga diberikan untuk pemilik usaha ini, yaitu pemilik usaha harus memikirkan strategi-strategi dalam mengatasi parameter-parameter yang sensitif, seperti peningkatan biaya-biaya yang dikeluarkan dapat diatasi dengan meningkatkan harga jual roti, penurunan pendapatan dapat diatasi dengan menjaga kualitas roti dan melakukan *survey* terhadap kompetitor-kompetitor agar roti tetap unggul dan jumlah penjualan dapat meningkat maka jumlah pendapatan juga akan meningkat, serta penurunan jumlah produksi dapat disebabkan karena keterbatasan tenaga kerja maupun kapasitas alat yang digunakan yang dapat berubah dikemudian hari. Kemungkinan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan penambahan tenaga kerja dan penambahan atau penggantian peralatan yang digunakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adriano, W., & Anggono, A. H. (2013). Feasibility Study and Investment Analysis - Textile Machineries at PT. Heksatex Bandung, Indonesia. *Journal of Business Administration*, 909-920.
- Andri, K. B., Riajaya, P. D., Kadarwati, F. T., Santoso, B., & Nugraheni, S. D. (2014). Studi Kelayakan Pengembangan Usaha Tani Tebu di Kabupaten Sampang. *Jurnal Buletin Tanaman Tembakau, Serat, & Minyak Industri*, 15-27.
- Bank Indonesia. (2017). BI Rate. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2017 pukul 13.02 WIB dari <http://www.bi.go.id>
- Bank Indonesia. (2017). Tingkat Inflasi. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2017 pukul 13.02 WIB dari <http://www.bi.go.id>
- Chalikias, M. (2010). Environmental Sustainability and Financial Feasibility Evaluation of Woodfuel Biomass used for a Potential Replacement of Conventional Space Heating Sources. *Oper res Internasional Journal*, 43-56.
- Chindas Homemade Yogyakarta. (2016). Roti sobek chindas. Diakses pada tanggal 4 September 2017 pukul 18.07 WIB dari <http://www.findgrocerystores.com>
- CV. Kendari Distributor Bahan Kue. (2012). Servis Oven – Servis Kompor Gas Jogja. Diakses pada tanggal 18 September 2017 pukul 16.00 WIB dari <http://www.bahankue.info>
- Department Kesehatan DI Yogyakarta. (2016). Pusat Data dan Informasi Kesehatan di Provinsi DIY Tahun 2016. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2017 pukul 14.30 WIB dari <http://www.depkes.go.id>
- Dinas Kesehatan Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta. (2017). Persyaratan dan Pengajuan Perizinan Pangan Industri Rumah Tangga (PIRT)
- Grimme. (2015). Produk Bebas Gluten. Diakses pada tanggal 25 September 2017 pukul 19.00 WIB dari <http://www.alergon.co.id>

- Indrajaya, Y., Winara, A., M Siarudin, Junaidi, E., & Widiyanto, A. (2013). Analisis Kelayakan Finansial Pengusahaan Minyak Kayu Putih Tradisional di Taman Nasional Wasir, Papua. *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan* , 21-32.
- Irawan, A. (2016). Tarif PDAM Sleman Bulan Mei 2016. Diakses pada tanggal 6 November 2017 pukul 16.25 WIB dari <http://gulangguling.com>
- Kadir, A. (2007). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Pengolahan Nira Lontar Menjadi Produk Nata . *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 341-355.
- Kangotra, A., & S K Chauhan. (2013). Economic Viability of Button Mushroom Cultivation in Himachal Pradesh, India . *Agricultural Research Communication Centre*, 134-139.
- Kartika, D., & Ailudin, A. (2013). Feasibility Study Analysis on Bot Scheme Change in Idle Property Asset (Case Study: PT. XYZ) . *Journal of Bussiness Administration*, 626-637.
- Kasmir & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta: Prenada Media.
- Khotimah, H., & Sutiono. (2014). Analisis Kelayakan Finansial Usaha Budidaya Bambu . *Jurnal Ilmu Kehutanan* , 14-24.
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2009). *Manajemen Pemasaran I* (Ed.13), Terjemahan Bob Sabran, MM. Jakarta: Erlangga.
- Kurniasih , P. (2013). Kelayakan Usaha Pembuatan Produk Kemasan Telur dari Kertas Limbah di Sumatera Barat . *Jurnal Penelitian Sosial dan Ekonomi Kehutanan*, 157-172.
- Gammanpila & Singappuli. (2012). Economic Viability of Asian Sea Bass (*Lates calcarifer*) and Tilapia (*Oreochromis niloticus*) small scale aquaculture systemns in Sri Lanka. *Sri Lanka Journal Aquaculture Science* , 47-57.
- Muhammad, A. R., & Damayanti, S. M. (2015). Financial Feasibility Analysis of Gumanti Micro Hydro Power Plant Project . *Journal of Business and Management* , 352-362.
- Pahlevi, R., Zakaria, W., & Kalsum, U. (2014). Analisis Kelayakan Usaha Agroindustri Kopi Luwak di Kecamatan Balik Bukit Kabupaten Lampung Barat . *Jurnal JIIA Agribisnis*, 48-55.

- Pernyataan Standar Akuntansi Keuangan (PSAK) Indonesia. (2017). Penyusutan menurut PSAK Nomor 17. Diakses pada tanggal 13 November 2017 pukul 14.00 WIB dari <http://scribd.com>
- PLN Indonesia. (2017). Tarif Dasar Listrik PLN November 2017. Diakses pada tanggal 6 November 2017 pukul 16.05 WIB dari <http://www.listrik.org>
- Primyastanto, M. (2011). *Feasibility Study Usaha Perikanan (Aplikasi dari Teori Studi Kelayakan Usaha Perikanan)*. Malang: Universitas Brawijaya Press.
- Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta dalam Angka. (2016). Jumlah Sekolah dan Murid dari Sekolah Luar Biasa (SLB) di Provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta Tahun 2016
- Prudential Indonesia. (2016). Penyebab Kematian Tertinggi di Provinsi DIY Tahun 2016. Diakses pada tanggal 9 Oktober 2017 pukul 15.00 WIB dari <http://prudential.co.id>
- PT. Achilles Advanced Systems. (2016). Pajak UKM/UMKM. Diakses pada tanggal 4 September 2017 pukul 17.00 WIB dari <http://www.online-pajak.com>
- PT. Achilles Advanced Systems. (2016). Peraturan Pemerintah No. 46 Tahun 2013. Diakses pada tanggal 28 September 2017 pukul 20.16 WIB dari <http://www.online-pajak.com>
- Publikasi Statistik. (2017). Statistik Sekolah Luar Biasa (SLB) 2016/2017. Diakses pada tanggal 6 November 2017 pukul 20.15 WIB dari <http://www.publikasi.data.kemdikbud.go.id>
- Pujawan, I. N. (2003). *Ekonomi Teknik* (Ed.1). Surabaya: Guna Widya.
- Rangkuti, F. (2006). *Business Plan: Teknik Membuat Perencanaan Bisnis dan Analisis Kasus*. Jakarta: Gramedia
- Roti Manis Homemade Sela Sinta Bakery. (2017). Roti sobek manis. Diakses pada tanggal 4 September pukul 18.22 WIB dari <http://www.olx.co.id>
- Saediman H, Noraduola D R, & Nafiu. (2014). Financial Feasibility of Traditional Small Scale Brick Making Enterprises in Southeast Sulawesi, Indonesia . *Ethiopian Journal of Environmental Studies and Management*, 870-880.

Simpsons, A. (2017). Daftar Lengkap UMK Kota dan Kabupaten di Yogyakarta 2017. Diakses pada tanggal 30 Oktober 2017 pukul 19.00 WIB dari <http://www.gajiumr.com>

Solomon & Leera. (2013). Special Feasibility Study Report on Snail Farming in Bori, Rivers State, Nigeria . *American Journal of Research Communication*, 138-164.

Tim Cermati. (2016). Perhitungan Pajak Bumi dan Bangunan (PBB). Diakses pada tanggal 7 Oktober 2017 pukul 14.05 WIB dari <http://www.cermati.com>

Tompkins, James A., White, John A., Bozer, Yavuz A., Frazelle, Edward H., Tanchocho, J. M. A., Trevino, Jaime. (2001). *Facilities Planning Second Edition*. Singapura : John Wiley & Sons, Inc

Umar , H. (2009). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi 3* . Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama .

Varalakshmi, K. (2016). Role of Conventional Energy in Rural Development in India: Feasibility Analysis of Solar Drying Technology . *International Journal Energy Environment* , 321-327.

Walpole & Ronald. (2012). *Pengantar Statistika*. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka Utama .

Wening, Kusuma P. W. (2012). Analisis Kelayakan Finansial Pengembangan Usaha Kecil Menengah (UKM) Nata de Coco di Sumedang, Jawa Barat . *Jurnal Inovasi dan Kewirausahaan* , 113-120.



Lampiran 1: Instrumen Lembar Data



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

LEMBAR DATA PENELITIAN TUGAS AKHIR

Identitas Peneliti:

Nama :

Usia : ... tahun

Jenis kelamin : P/L

Pekerjaan :

Lokasi wawancara :

Waktu wawancara :

A. Data Usaha Roti berbahan Tepung Pisang

Identitas Narasumber:

Nama :

Usia : tahun

Jenis kelamin : P/L

Pekerjaan :

Pertanyaan:

1. Berapakah jumlah roti yang diproduksi setiap satu kali pembuatan?

Jawaban:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....
.....

2. Apa saja bahan-bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan roti berbahan tepung pisang dalam sekali pembuatan?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

3. Fasilitas apa saja yang dibutuhkan dalam pembuatan roti berbahan tepung pisang?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

4. Dimanakah roti berbahan tepung pisang akan dipasarkan?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....

5. Bagaimana pemasaran roti akan dilakukan?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

6. Bagaimana anda mendapatkan bahan baku yang digunakan dalam pembuatan roti berbahan tepung pisang? Apakah mudah didapatkan atau sulit?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

7. Bagaimana ketersediaan bahan baku tepung pisang? Apakah untuk kedepannya mudah diperoleh atau tidak?

Jawaban:

.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

8. Apakah tepung pisang dapat dibuat hanya dengan satu jenis pisang (pisang uter) atau dapat dibuat dengan jenis-jenis lainnya?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

9. Bagaimana mengenai perizinan produk dari roti berbahan tepung pisang?

Jawaban:

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Lampiran 2: Lembar Kuesioner



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA

FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

KUESIONER PENELITIAN TUGAS AKHIR

Kepada responden yang terhormat,

Saya Theresia Yuniar Anggraeni (140607645) selaku mahasiswa dari program studi Teknik Industri di Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Dalam rangka penelitian tugas akhir yang berjudul Analisis Kelayakan Usaha Roti berbahan Tepung Pisang di UKM Vindy Bakery, kepada Saudara/i dimohon kesediaannya untuk mengisi kuesioner ini yang diperlukan untuk penelitian mahasiswa.

Hasil dari kuesioner ini akan digunakan sebagai data untuk mengetahui penilaian dan minat konsumen terhadap Roti berbahan Tepung Pisang. Atas ketersediaan Saudara/i, peneliti mengucapkan terimakasih.

Petunjuk pengisian

Bagian 1:

Untuk bagian 1, isilah identitas responden sesuai dengan identitas anda.

Bagian 2:

- Untuk nomor 1, 4, dan 6 pilihlah salah satu jawaban yang menurut anda paling tepat dengan cara menyilang (**X**). Pada nomor 1, Untuk pilihan lain-lain (...) isilah sesuai dengan pendapat anda yang tidak tertera pada pilihan jawaban.
- Untuk nomor 2 berikan penilaian pada skala 1-5 dengan memberikan tanda *checklist* (v) pada kolom *score* yang sesuai dengan penilaian anda.
- Untuk nomor 3 beri tanda *checklist* (v) pada jawaban yang merupakan pilihan anda. Pilihan diperbolehkan lebih dari satu. Untuk pilihan lain-lain (...) isilah sesuai dengan pendapat anda yang tidak tertera pada pilihan jawaban.
- Untuk jawaban nomor 5 dapat diisi pada tempat jawaban yang tersedia sesuai dengan pendapat anda

Pertanyaan

Tanggal pengisian:

Bagian 1: Identitas Responden

1. Usia : tahun

2. Jenis kelamin : P/L (*)

(*) Coret yang tidak perlu

Bagian 2: Pertanyaan Utama

- Apakah anda sebelumnya pernah mengkonsumsi roti berbahan tepung pisang?
 - Pernah
 - Belum pernah
- Berikan penilaian untuk setiap faktor-faktor terkait dengan roti berbahan tepung pisang yang telah anda rasakan pada skala 1 – 5 sebagai berikut:

Faktor-faktor	Nilai				
	1	2	3	4	5
Rasa roti berbahan tepung pisang	Sangat tidak manis	Tidak manis	Sedikit manis	Manis	Sangat Manis
Tekstur roti berbahan tepung pisang	Sangat kasar	Kasar	Sedikit kasar	Halus	Sangat halus
Tampilan roti berbahan tepung pisang	Warna sangat gelap	Warna gelap	Warna sedikit gelap	Warna terang	Warna sangat terang
Bentuk roti berbahan tepung pisang	Sangat tidak menarik	Tidak menarik	Biasa saja	Menarik	Sangat menarik
Ukuran roti berbahan tepung pisang	Sangat kecil	Kecil	Cukup	Besar	Sangat besar

- Menurut anda, varian rasa apa saja yang perlu ditambahkan pada roti berbahan tepung pisang? (boleh pilih lebih dari satu)

- Coklat
- Vanilla
- Strawberry*
- Green tea*
- Kacang
- Lainnya

4. Apakah anda tertarik untuk membelinya jika roti berbahan tepung pisang ini dijual ke masyarakat?

- a. Ya
- b. Tidak

5. Jika anda tertarik untuk membelinya, berapakah harga yang pantas untuk satu bungkus roti berbahan tepung pisang?

Jawab: Rp

6. Apakah anda mengetahui manfaat dari mengkonsumsi roti berbahan tepung pisang?

- a. Ya
- b. Tidak

Lampiran 3: Rincian Biaya Operasional

BIAYA OPERASIONAL				
No.	Jenis biaya	Periode pembayaran	Jumlah Biaya Setiap Pembayaran	Total Biaya dalam Satu Tahun
A	Biaya variabel			
1	Biaya bahan baku bulan biasa	per minggu	Rp 6,079,960.00	Rp 54,719,640.00
2	Biaya bahan baku bulan ramai (Jan, Jun, Des)	per minggu	Rp 7,646,960.00	Rp 22,940,880.00
3	Biaya pembuatan tepung pisang	per tiga bulan	Rp 17,000.00	Rp 68,000.00
4	Biaya listrik	per bulan	Rp 110,000.00	Rp 1,320,000.00
5	Biaya air	per bulan	Rp 93,600.00	Rp 1,123,200.00
6	Biaya transportasi	per bulan	Rp 300,000.00	Rp 3,600,000.00
Total biaya variabel per tahun				Rp 83,771,720.00
B	Biaya tetap			
1	Biaya tenaga kerja	per bulan	Rp 3,690,000.00	Rp 44,280,000.00
2	Biaya promosi	per bulan	Rp 50,000.00	Rp 600,000.00
3	Biaya perawatan peralatan	per 6 bulan	Rp 100,000.00	Rp 200,000.00
4	Biaya perawatan kendaraan	per 4 bulan	Rp 210,000.00	Rp 630,000.00
5	Biaya pajak mobil dan motor	per tahun	Rp 1,250,000.00	Rp 1,250,000.00
6	Biaya pemeriksaan perizinan	per tahun	Rp 75,000.00	Rp 75,000.00
7	Biaya PBB	per tahun	Rp 72,892.00	Rp 72,892.00
Total biaya tetap per tahun				Rp 47,107,892.00
7	Biaya perawatan gedung	per lima tahun	Rp 500,000.00	Rp 500,000.00
Total biaya keseluruhan per tahun				Rp 130,879,612.00
Total biaya per lima tahun				Rp 131,379,612.00

Lampiran 4: Rincian Biaya Depresiasi

RINCIAN BIAYA DEPRESIASI																
No.	Peralatan	Jumlah	Harga Beli Satuan 2012	Total Harga Beli	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa Tahun 2016	Biaya Depresiasi tahun 2013-2016	Reinvestasi Tahun 2016	Nilai Sisa Tahun 2020	Biaya Depresiasi Tahun 2017-2020	Reinvestasi Tahun 2020	Nilai Sisa Tahun 2024	Biaya Depresiasi Tahun 2021-2024	Reinvestasi Tahun 2024	Nilai Sisa Tahun 2028	Biaya Depresiasi Tahun 2025-2028
1	Loyang kecil (25 cm x 25 cm)	20	Rp 20,000.00	Rp 400,000.00	4	Rp 120,000.00	Rp 70,000.00	Rp 432,000.00	Rp 129,600.00	Rp 75,600.00	Rp 466,560.00	Rp 139,968.00	Rp 81,648.00	Rp 503,884.80	Rp 151,165.44	Rp 88,179.84
2	Loyang besar (50 cm x 50 cm)	10	Rp 30,000.00	Rp 300,000.00	4	Rp 90,000.00	Rp 52,500.00	Rp 324,000.00	Rp 97,200.00	Rp 56,700.00	Rp 349,920.00	Rp 104,976.00	Rp 61,236.00	Rp 377,913.60	Rp 113,374.08	Rp 66,134.88
3	Kompas (2 tungku)	3	Rp 400,000.00	Rp 1,200,000.00	4	Rp 360,000.00	Rp 210,000.00	Rp 1,296,000.00	Rp 388,800.00	Rp 226,800.00	Rp 1,399,680.00	Rp 419,904.00	Rp 244,944.00	Rp 1,511,654.40	Rp 453,496.32	Rp 264,539.52
4	Timbangan bahan	2	Rp 35,000.00	Rp 70,000.00	4	Rp 21,000.00	Rp 12,250.00	Rp 75,600.00	Rp 22,680.00	Rp 13,230.00	Rp 81,648.00	Rp 24,494.40	Rp 14,288.40	Rp 88,179.84	Rp 26,453.95	Rp 15,431.47
5	Wajan	5	Rp 25,000.00	Rp 125,000.00	4	Rp -	Rp 31,250.00	Rp 135,000.00	Rp -	Rp 33,750.00	Rp 145,800.00	Rp -	Rp 36,450.00	Rp 157,464.00	Rp -	Rp 39,366.00
6	Panci	3	Rp 25,000.00	Rp 75,000.00	4	Rp -	Rp 18,750.00	Rp 81,000.00	Rp -	Rp 20,250.00	Rp 87,480.00	Rp -	Rp 21,870.00	Rp 94,478.40	Rp -	Rp 23,619.60
7	Pisau	3	Rp 15,000.00	Rp 45,000.00	4	Rp -	Rp 11,250.00	Rp 48,600.00	Rp -	Rp 12,150.00	Rp 52,488.00	Rp -	Rp 13,122.00	Rp 56,687.04	Rp -	Rp 14,171.76
8	Sendok pengaduk adonan	3	Rp 20,000.00	Rp 60,000.00	4	Rp -	Rp 15,000.00	Rp 64,800.00	Rp -	Rp 16,200.00	Rp 69,984.00	Rp -	Rp 17,496.00	Rp 75,582.72	Rp -	Rp 18,895.68
9	Rak penyimpanan besar	1	Rp 200,000.00	Rp 200,000.00	4	Rp 60,000.00	Rp 35,000.00	Rp 216,000.00	Rp 64,800.00	Rp 37,800.00	Rp 233,280.00	Rp 69,984.00	Rp 40,824.00	Rp 251,942.40	Rp 75,582.72	Rp 44,089.92
10	Rak penyimpanan kecil	1	Rp 90,000.00	Rp 90,000.00	4	Rp 27,000.00	Rp 15,750.00	Rp 97,200.00	Rp 29,160.00	Rp 17,010.00	Rp 104,976.00	Rp 31,492.80	Rp 18,370.80	Rp 113,374.08	Rp 34,012.22	Rp 19,840.46
11	Meja	1	Rp 75,000.00	Rp 75,000.00	4	Rp 22,500.00	Rp 13,125.00	Rp 81,000.00	Rp 24,300.00	Rp 14,175.00	Rp 87,480.00	Rp 26,244.00	Rp 15,309.00	Rp 94,478.40	Rp 28,343.52	Rp 16,533.72
12	Box penyimpanan roti plastik	10	Rp 12,500.00	Rp 125,000.00	4	Rp 37,500.00	Rp 21,875.00	Rp 135,000.00	Rp 40,500.00	Rp 23,625.00	Rp 145,800.00	Rp 43,740.00	Rp 25,515.00	Rp 157,464.00	Rp 47,239.20	Rp 27,556.20
13	Gelas ukur	1	Rp 20,000.00	Rp 20,000.00	4	Rp 6,000.00	Rp 3,500.00	Rp 21,600.00	Rp 6,480.00	Rp 3,780.00	Rp 23,328.00	Rp 6,998.40	Rp 4,082.40	Rp 25,194.24	Rp 7,558.27	Rp 4,408.99
14	Toples besar	3	Rp 17,000.00	Rp 51,000.00	4	Rp 15,300.00	Rp 8,925.00	Rp 55,080.00	Rp 16,524.00	Rp 9,639.00	Rp 59,486.40	Rp 17,845.92	Rp 10,410.12	Rp 64,245.31	Rp 19,273.59	Rp 11,242.93
15	Toples kecil	4	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00	4	Rp 18,000.00	Rp 10,500.00	Rp 64,800.00	Rp 19,440.00	Rp 11,340.00	Rp 69,984.00	Rp 20,995.20	Rp 12,247.20	Rp 75,582.72	Rp 22,674.82	Rp 13,226.98
16	Gedung	1	Rp 50,000,000.00	Rp 50,000,000.00	20	Rp 15,000,000.00	Rp 1,750,000.00									

Lampiran 4: Lanjutan

RINCIAN BIAYA DEPRESIASI													
No.	Peralatan	Jumlah	Harga Beli Satuan 2012	Total Harga Beli	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa Tahun 2020	Biaya Depresiasi tahun 2013-2020	Reinvestasi Tahun 2020	Nilai Sisa Tahun 2028	Biaya Depresiasi Tahun 2021-2028			
1	Oven besar	2	Rp6,000,000.00	Rp 12,000,000.00	8	Rp3,600,000.00	Rp1,050,000.00	Rp 13,920,000.00	Rp 4,176,000.00	Rp 1,218,000.00			
2	Mixer besar	1	Rp2,500,000.00	Rp 2,500,000.00	8	Rp 750,000.00	Rp 218,750.00	Rp 2,900,000.00	Rp 870,000.00	Rp 253,750.00			
3	Mixer kecil	1	Rp 350,000.00	Rp 350,000.00	8	Rp 105,000.00	Rp 30,625.00	Rp 406,000.00	Rp 121,800.00	Rp 35,525.00			
RINCIAN BIAYA DEPRESIASI													
No.	Peralatan	Jumlah	Harga Beli Satuan 2017	Total Harga Beli	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa Tahun 2025	Biaya Depresiasi tahun 2018-2025	Reinvestasi Tahun 2025	Nilai Sisa Tahun 2033	Biaya Depresiasi Tahun 2026-2033			
1	Sealer	1	Rp 125,000.00	Rp 125,000.00	8	Rp 37,500.00	Rp 10,938.00	Rp 145,000.00	Rp 43,500.00	Rp 12,687.50			
2	Oven kecil	1	Rp 400,000.00	Rp 400,000.00	8	Rp 120,000.00	Rp 35,000.00	Rp 464,000.00	Rp 139,200.00	Rp 40,600.00			
3	Parutan	4	Rp 250,000.00	Rp 1,000,000.00	8	Rp 300,000.00	Rp 87,500.00	Rp 1,160,000.00	Rp 348,000.00	Rp 101,500.00			
RINCIAN BIAYA DEPRESIASI													
No.	Peralatan	Jumlah	Harga Beli Satuan 2017	Total Harga Beli	Umur Ekonomis (tahun)	Nilai Sisa Tahun 2021	Biaya Depresiasi tahun 2018-2021	Reinvestasi Tahun 2021	Nilai Sisa Tahun 2025	Biaya Depresiasi Tahun 2022-2025	Reinvestasi Tahun 2025	Nilai Sisa Tahun 2029	Biaya Depresiasi Tahun 2026-2029
1	Penumbuk	4	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00	4	Rp -	Rp 15,000.00	Rp 64,800.00	Rp -	Rp 16,200.00	Rp 69,984.00	Rp -	Rp17,496.00
2	Tampan besar	4	Rp 25,000.00	Rp 100,000.00	4	Rp 30,000.00	Rp 17,500.00	Rp 108,000.00	Rp 32,400.00	Rp 18,900.00	Rp116,640.00	Rp34,992.00	Rp20,412.00
3	Saringan	4	Rp 15,000.00	Rp 60,000.00	4	Rp -	Rp 15,000.00	Rp 64,800.00	Rp -	Rp 16,200.00	Rp 69,984.00	Rp -	Rp17,496.00

Lampiran 5: Proyeksi Laba Bersih

Proyeksi Laba Bersih										
No.	Uraian	Tahun ke-								
		0 (2017)	1 (2018)	2 (2019)	3 (2020)	4 (2021)	5 (2022)	6 (2023)	7 (2024)	8 (2025)
1	Pendapatan		Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00
2	Biaya Operasi		Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 131,379,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00
3	Biaya Depresiasi									
	Sealer		Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00	Rp 10,938.00
	Loyang kecil (25 cm x 25 cm)		Rp 75,600.00	Rp 75,600.00	Rp 75,600.00	Rp 81,648.00	Rp 81,648.00	Rp 81,648.00	Rp 81,648.00	Rp 88,179.84
	Loyang besar (50 cm x 50 cm)		Rp 56,700.00	Rp 56,700.00	Rp 56,700.00	Rp 61,236.00	Rp 61,236.00	Rp 61,236.00	Rp 61,236.00	Rp 66,134.88
	Kompur (2 tungku)		Rp 226,800.00	Rp 226,800.00	Rp 226,800.00	Rp 244,944.00	Rp 244,944.00	Rp 244,944.00	Rp 244,944.00	Rp 264,539.52
	Timbangan bahan		Rp 13,230.00	Rp 13,230.00	Rp 13,230.00	Rp 14,288.40	Rp 14,288.40	Rp 14,288.40	Rp 14,288.40	Rp 15,431.47
	Oven besar		Rp 1,050,000.00	Rp 1,050,000.00	Rp 1,050,000.00	Rp 1,218,000.00	Rp 1,218,000.00	Rp 1,218,000.00	Rp 1,218,000.00	Rp 1,218,000.00
	Mixer besar		Rp 218,750.00	Rp 218,750.00	Rp 218,750.00	Rp 253,750.00	Rp 253,750.00	Rp 253,750.00	Rp 253,750.00	Rp 253,750.00
	Mixer kecil		Rp 30,625.00	Rp 30,625.00	Rp 30,625.00	Rp 35,525.00	Rp 35,525.00	Rp 35,525.00	Rp 35,525.00	Rp 35,525.00
	Oven kecil		Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00	Rp 35,000.00
	Wajan		Rp 33,750.00	Rp 33,750.00	Rp 33,750.00	Rp 36,450.00	Rp 36,450.00	Rp 36,450.00	Rp 36,450.00	Rp 39,366.00
	Panci		Rp 20,250.00	Rp 20,250.00	Rp 20,250.00	Rp 21,870.00	Rp 21,870.00	Rp 21,870.00	Rp 21,870.00	Rp 23,619.60
	Pisau		Rp 12,150.00	Rp 12,150.00	Rp 12,150.00	Rp 13,122.00	Rp 13,122.00	Rp 13,122.00	Rp 13,122.00	Rp 14,171.76
	Sendok pengaduk adonan		Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 17,496.00	Rp 17,496.00	Rp 17,496.00	Rp 17,496.00	Rp 18,895.68
	Rak penyimpanan besar		Rp 37,800.00	Rp 37,800.00	Rp 37,800.00	Rp 40,824.00	Rp 40,824.00	Rp 40,824.00	Rp 40,824.00	Rp 44,089.92
	Rak penyimpanan kecil		Rp 17,010.00	Rp 17,010.00	Rp 17,010.00	Rp 18,370.80	Rp 18,370.80	Rp 18,370.80	Rp 18,370.80	Rp 19,840.46
	Meja		Rp 14,175.00	Rp 14,175.00	Rp 14,175.00	Rp 15,309.00	Rp 15,309.00	Rp 15,309.00	Rp 15,309.00	Rp 16,533.72
	Box penyimpanan roti plastik		Rp 23,625.00	Rp 23,625.00	Rp 23,625.00	Rp 25,515.00	Rp 25,515.00	Rp 25,515.00	Rp 25,515.00	Rp 27,556.20
	Gelas ukur		Rp 3,780.00	Rp 3,780.00	Rp 3,780.00	Rp 4,082.40	Rp 4,082.40	Rp 4,082.40	Rp 4,082.40	Rp 4,408.99
	Toples besar		Rp 9,639.00	Rp 9,639.00	Rp 9,639.00	Rp 10,410.12	Rp 10,410.12	Rp 10,410.12	Rp 10,410.12	Rp 11,242.93
	Toples kecil		Rp 11,340.00	Rp 11,340.00	Rp 11,340.00	Rp 12,247.20	Rp 12,247.20	Rp 12,247.20	Rp 12,247.20	Rp 13,226.98
	Parutan		Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00	Rp 87,500.00
	Penumbuk		Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00
	Tampam besar		Rp 17,500.00	Rp 17,500.00	Rp 17,500.00	Rp 17,500.00	Rp 18,900.00	Rp 18,900.00	Rp 18,900.00	Rp 18,900.00
	Saringan		Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 15,000.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00	Rp 16,200.00
	Gedung		Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00	Rp 1,750,000.00
	Total Biaya Depresiasi		Rp 3,802,362.00	Rp 3,802,362.00	Rp 3,802,362.00	Rp 4,056,025.92	Rp 4,059,825.92	Rp 4,059,825.92	Rp 4,059,825.92	Rp 4,109,250.95
4	Total Biaya		Rp 134,681,974.00	Rp 134,681,974.00	Rp 134,681,974.00	Rp 134,935,637.92	Rp 135,439,437.92	Rp 134,939,437.92	Rp 134,939,437.92	Rp 134,988,862.95
5	Laba kotor		Rp 33,822,026.00	Rp 33,822,026.00	Rp 33,822,026.00	Rp 33,568,362.08	Rp 33,064,562.08	Rp 33,564,562.08	Rp 33,564,562.08	Rp 33,515,137.05
6	Pajak 1%		Rp 338,220.26	Rp 338,220.26	Rp 338,220.26	Rp 335,683.62	Rp 330,645.62	Rp 335,645.62	Rp 335,645.62	Rp 335,151.37
7	Laba bersih		Rp 33,483,805.74	Rp 33,483,805.74	Rp 33,483,805.74	Rp 33,232,678.46	Rp 32,733,916.46	Rp 33,228,916.46	Rp 33,228,916.46	Rp 33,179,985.68

Lampiran 6: Aliran Kas

No.	Uraian	Tahun ke-								
		0 (2017)	1 (2018)	2 (2019)	3 (2020)	4 (2021)	5 (2022)	6 (2023)	7 (2024)	8 (2025)
	CASH INFLOW									
	Pendapatan operasi		Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00
	Nilai sisa:									
	Sealer									Rp 37,500.00
	Loyang kecil (25 cm x 25 cm)				Rp 129,600.00				Rp 139,968.00	
	Loyang besar (50 cm x 50 cm)				Rp 97,200.00				Rp 104,976.00	
	Kompom (2 tungku)				Rp 388,800.00				Rp 419,904.00	
	Timbangan bahan				Rp 22,680.00				Rp 24,494.40	
	Oven besar				Rp 3,600,000.00					
	Mixer besar				Rp 750,000.00					
	Mixer kecil				Rp 105,000.00					
	Oven kecil									Rp 120,000.00
	Wajan				Rp -				Rp -	
	Panci				Rp -				Rp -	
	Pisau				Rp -				Rp -	
1	Sendok pengaduk				Rp -				Rp -	
	Rak penyimpan besar				Rp 64,800.00				Rp 69,984.00	
	Rak penyimpan kecil				Rp 29,160.00				Rp 31,492.80	
	Meja				Rp 24,300.00				Rp 26,244.00	
	Box penyimpan roti plastik				Rp 40,500.00				Rp 43,740.00	
	Gelas ukur				Rp 6,480.00				Rp 6,998.40	
	Toples besar				Rp 16,524.00				Rp 17,845.92	
	Toples kecil				Rp 19,440.00				Rp 20,995.20	
	Parutan									Rp 300,000.00
	Penumbuk					Rp -				Rp -
	Tampam besar					Rp 30,000.00				Rp 32,400.00
	Saringan					Rp -				Rp -
	Gedung									
	Total Nilai Sisa		Rp -	Rp -	Rp 5,294,484.00	Rp 30,000.00	Rp -	Rp -	Rp 906,642.72	Rp 489,900.00
2	TOTAL CASH INFLOW		Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 173,798,484.00	Rp 168,534,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 168,504,000.00	Rp 169,410,642.72	Rp 168,993,900.00

Lampiran 6: Lanjutan

No.	Uraian	Tahun ke-								
		0 (2017)	1 (2018)	2 (2019)	3 (2020)	4 (2021)	5 (2022)	6 (2023)	7 (2024)	8 (2025)
	CASH OUTFLOW									
	Biaya investasi	Rp 2,060,000.00								
	Biaya operasi		Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 131,379,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00	Rp 130,879,612.00
	Biaya reinvestasi									
	Sealer									Rp 145,000.00
	Loyang kecil (25 cm x 25 cm)				Rp 466,560.00				Rp 503,884.80	
	Loyang besar (50 cm x 50 cm)				Rp 349,920.00				Rp 377,913.60	
	Kompor (2 tungku)				Rp 1,399,680.00				Rp 1,511,654.40	
	Timbangan bahan				Rp 81,648.00				Rp 88,179.84	
	Oven besar				Rp 13,920,000.00					
	Mixer besar				Rp 2,900,000.00					
	Mixer kecil				Rp 406,000.00					
	Oven kecil									Rp 464,000.00
	Wajan				Rp 145,800.00				Rp 157,464.00	
	Panci				Rp 87,480.00				Rp 94,478.40	
3	Pisau				Rp 52,488.00				Rp 56,687.04	
	Sendok pengaduk				Rp 69,984.00				Rp 75,582.72	
	Rak penyimpan besar				Rp 233,280.00				Rp 251,942.40	
	Rak penyimpan kecil				Rp 104,976.00				Rp 113,374.08	
	Meja				Rp 87,480.00				Rp 94,478.40	
	Box penyimpan roti plastik				Rp 145,800.00				Rp 157,464.00	
	Gelas ukur				Rp 23,328.00				Rp 25,194.24	
	Toples besar				Rp 59,486.40				Rp 64,245.31	
	Toples kecil				Rp 69,984.00				Rp 75,582.72	
	Parutan									Rp 1,160,000.00
	Penumbuk					Rp 64,800.00				Rp 69,984.00
	Tampam besar					Rp 108,000.00				Rp 116,640.00
	Saringan					Rp 64,800.00				Rp 69,984.00
	Gedung									
	Total Biaya Reinvestasi		Rp -	Rp -	Rp 20,603,894.40	Rp 237,600.00	Rp -	Rp -	Rp 3,648,125.95	Rp 2,025,608.00
	Pajak penghasilan 1%		Rp 338,220.26	Rp 338,220.26	Rp 338,220.26	Rp 335,683.62	Rp 330,645.62	Rp 335,645.62	Rp 335,645.62	Rp 335,151.37
4	TOTAL CASH OUTFLOW	Rp 2,060,000.00	Rp 131,217,832.26	Rp 131,217,832.26	Rp 151,821,726.66	Rp 131,452,895.62	Rp 131,710,257.62	Rp 131,215,257.62	Rp 134,863,383.57	Rp 133,240,371.37

Lampiran 6: Lanjutan

No.	Uraian	Tahun ke-								
		0 (2017)	1 (2018)	2 (2019)	3 (2020)	4 (2021)	5 (2022)	6 (2023)	7 (2024)	8 (2025)
5	NET CASHFLOW (NCF)	Rp (2,060,000.00)	Rp 37,286,167.74	Rp 37,286,167.74	Rp 21,976,757.34	Rp 37,081,104.38	Rp 36,793,742.38	Rp 37,288,742.38	Rp 34,547,259.15	Rp 35,753,528.63
6	Cummulative NCF	Rp (2,060,000.00)	Rp 35,226,167.74	Rp 72,512,335.48	Rp 94,489,092.82	Rp 131,570,197.20	Rp 168,363,939.58	Rp 205,652,681.96	Rp 240,199,941.10	Rp 275,953,469.73

Lampiran 7: Perhitungan Net Present Value (NPV)

Tahun ke-	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Investasi	Rp 2,060,000.00								
NCF		Rp 37,286,167.74	Rp 37,286,167.74	Rp 21,976,757.34	Rp 37,081,104.38	Rp 36,793,742.38	Rp 37,288,742.38	Rp 34,547,259.15	Rp 35,753,528.63
(1+i)^n		1.0425	1.0868	1.1330	1.1811	1.2313	1.2837	1.3382	1.3951
NCF/(1+i)^n		Rp 35,766,109.00	Rp 34,308,018.00	Rp 19,397,039.00	Rp 31,394,127.00	Rp 29,880,898.00	Rp 29,048,343.00	Rp 25,815,537.00	Rp 25,627,746.00
Total NCF/(1+i)^n		Rp 231,237,817.00							
NPV		Rp 229,177,817.00							

Lampiran 8: Hasil Perhitungan Luas Lantai Produksi Roti

LUAS LANTAI BAGIAN PRODUKSI ROTI																
Dep.	Nama Mesin	Jumlah Mesin	Ukuran Mesin		Luas (m ²)	Allowance Karyawan		Luas 1 Mesin (m ²)	Luas Total Mesin (m ²)	Allowance Material				Luas (m ²)	Aisle Allowance (m ²)	Total Luas Ruangan (m ²)
			P (m)	L (m)		Keleluasaan Kerja (m ²)	Travel (m ²)			Incoming Material (m ²)	In Process Outgoing Mat.(m ²)	Tools & Maintenance Eq.(m ²)	Scrap (m ²)			
Persiapan bahan	Rak bahan	1	1.5	0.5	0.75	3	0.5	4.25	4.25	0.1	0.1	0.5	0	4.95	1	5.95
Pencampuran adonan	Mixer	1	0.3	0.3	0.09	0.6	0.5	1.19	1.19	0.1	0.1	0.5	0	1.89	1	2.89
Pengembangan dan pembentukan adonan	Meja	1	1	0.5	0.5	2	0.5	3	3	0.1	0.1	0.5	0	3.7	1	4.7
Pemangangan	Oven	2	0.7	0.5	0.35	1.4	0.5	2.25	4.5	0.1	0.1	0.5	0	5.2	1	6.2
Pengemasan	Rak kecil	1	1	0.5	0.5	2	0.5	3	3	0.1	0.1	0.5	0	3.7	1	4.7
Total																24.44

Lampiran 9: Hasil Perhitungan Luas Lantai Produksi Tepung Pisang

LUAS LANTAI BAGIAN PRODUKSI TEPUNG PISANG																
Dep.	Nama Mesin	Jumlah Mesin	Ukuran Mesin		Luas (m ²)	Allowance Karyawan		Luas 1 Mesin (m ²)	Luas Total Mesin (m ²)	Allowance Material				Luas (m ²)	Aisle Allowance (m ²)	Total Luas Ruang (m ²)
			P (m)	L (m)		Keleluasaan Kerja (m ²)	Travel (m ²)			Incoming Material (m ²)	In Process Outgoing Mat.(m ²)	Tools & Maintenance Eq.(m ²)	Scrap (m ²)			
Pemarutan	Alat parut	4	0.1	0.1	0.01	0.2	0.5	0.71	2.84	0.05	0.05	0.1	0	3.04	1	4.04
Pemanggangan	Oven	1	0.4	0.3	0.12	0.8	0.5	1.42	1.42	0.05	0.05	0.1	0	1.62	1	2.62
Penumbukan	Wadah penumbuk	4	0.2	0.2	0.04	0.4	0.5	0.94	3.76	0.05	0.05	0.1	0	3.96	1	4.96
Penyaringan	Tampan besar	4	0.2	0.2	0.04	0.4	0.5	0.94	3.76	0.05	0.05	0.1	0	3.96	1	4.96
Total																16.58

Lampiran 10: Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bumi Kelompok A

Kelas Penggolongan, Nilai Jual Permukaan Bumi (Tanah)		Nilai Jual (Rp/M2)
1	2	3
1	> 3.000.000 s/d 3.200.000	3.100.000
2	> 2.850.000 s/d 3.000.000	2.925.000
3	> 2.708.000 s/d 2.850.000	2.779.000
4	> 2.573.000 s/d 2.708.000	2.640.000
5	> 2.444.000 s/d 2.573.000	2.508.000
6	> 2.261.000 s/d 2.444.000	2.352.000
7	> 2.091.000 s/d 2.261.000	2.176.000
8	> 1.934.000 s/d 2.091.000	2.013.000
9	> 1.789.000 s/d 1.934.000	1.862.000
10	> 1.655.000 s/d 1.789.000	1.722.000
11	> 1.490.000 s/d 1.655.000	1.573.000
12	> 1.341.000 s/d 1.490.000	1.416.000
13	> 1.207.000 s/d 1.341.000	1.274.000
14	> 1.086.000 s/d 1.207.000	1.147.000
15	> 977.000 s/d 1.086.000	1.032.000
16	> 855.000 s/d 977.000	916.000
17	> 748.000 s/d 855.000	802.000
18	> 655.000 s/d 748.000	702.000
19	> 573.000 s/d 655.000	614.000
20	> 501.000 s/d 573.000	537.000
21	> 426.000 s/d 501.000	464.000
22	> 362.000 s/d 426.000	394.000
23	> 308.000 s/d 362.000	335.000
24	> 262.000 s/d 308.000	285.000
25	> 223.000 s/d 262.000	243.000
26	> 223.000 s/d 262.000	243.000
27	> 178.000 s/d 223.000	200.000
28	> 142.000 s/d 178.000	160.000
29	> 142.000 s/d 142.000	128.000
30	> 91.000 s/d 114.000	103.000
31	> 73.000 s/d 91.000	82.000
32	> 55.000 s/d 73.000	64.000
33	> 41.000 s/d 55.000	48.000
34	> 31.000 s/d 41.000	36.000
35	> 23.000 s/d 31.000	27.000
36	> 17.000 s/d 23.000	20.000
37	> 12.000 s/d 17.000	14.000
38	> 8.400 s/d 12.000	10.000
39	> 5.900 s/d 8.400	7.150
40	> 4.100 s/d 5.900	5.000

ws/kanwil-10-nemii-kesama-melalui-baksos

Lampiran 11: Tabel Jumlah Sampel

Tabel Penentuan Jumlah Sampel Krejcie dan Morgan

Populasi (N)	Sampel (n)	Populasi (N)	Sampel (n)	Populasi (N)	Sampel (n)
10	10	220	140	1200	291
15	14	230	144	1300	297
20	19	240	148	1400	302
25	24	250	152	1500	306
30	28	260	155	1600	310
35	32	270	159	1700	313
40	36	280	162	1800	317
45	40	290	165	1900	320
50	44	300	169	2000	322
55	48	320	175	2200	327
60	52	340	181	2400	331
65	56	360	186	2600	335
70	59	380	191	2800	338
75	63	400	196	3000	341
80	66	420	201	3500	346
85	70	440	205	4000	351
90	73	460	210	4500	354
95	76	480	214	5000	357
100	80	500	217	6000	361
110	86	550	226	7000	364
120	92	600	234	8000	367
130	97	650	242	9000	368
140	103	700	248	10000	370
150	108	750	254	15000	375
160	113	800	260	20000	377
170	118	850	265	30000	379
180	123	900	269	40000	380
190	127	950	274	50000	381
200	132	1000	278	75000	382
210	136	1100	285	100000	384

Lampiran 12: Perhitungan Kapasitas Produksi Roti

Rak persiapan bahan	B1 5					B2 125						B3 245															
Pencampuran adonan		B1 24 roti					B2 24 roti					B3 24 roti															
	5			35		125		155				245			275												
Pengembangan dan pembentukan adonan			B1 24 roti												B2 24 roti												
			35					155	155							275											
Pemanggangan								B1 24 roti																			
								155					215														
Pengemasan												B1 24 roti															
												215		245													

Rak persiapan bahan																
Pencampuran adonan																
Pengembangan dan pembentukan adonan		B3 24 roti														
	275													395		
Pemanggangan		B2 24 roti							B3 24 roti							
	275				335			395						455		
Pengemasan						B2 24 roti						B3 24 roti				
					335		365					455		485		

Lampiran 13: Perhitungan Kapasitas Produksi Tepung Pisang

