

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA
SEDUHAN BERBAHAN DASAR DAUN KELOR
DI DESA BRAYUT PANDOWOHARJO SLEMAN**

TUGAS AKHIR

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



Mario Prasetyo Utomo

13 06 07439

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

2018

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA
SEDUHAN BERBAHAN DASAR DAUN KELOR
DI DESA BRAYUT PANDOWOHARJO SLEMAN**

TUGAS AKHIR

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



Mario Prasetyo Utomo

13 06 07439

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

2018

HALAMAN PENGESAHAN

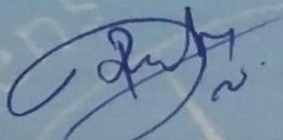
Tugas Akhir berjudul :
**ANALISIS KELAYAKAN USAHA SEDUHAN BERBAHAN DASAR DAUN
KELOR DI DESA BRAYUT PANDOWOHARJO SLEMAN**

Yang disusun oleh :
Mario Prasetyo Utomo
13 06 07439

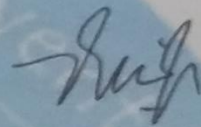
Dinyatakan telah memenuhi syarat pada Tanggal 14 Februari 2018

Dosen Pembimbing 1,

Dosen Pembimbing 2,

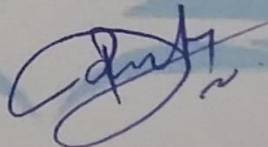


Deny Ratna Yuniartha, S.T.,M.T.



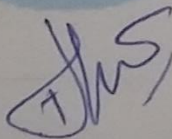
Luciana Triani Dewi, S.T.,M.T.

Tim Penguji,
Penguji 1,



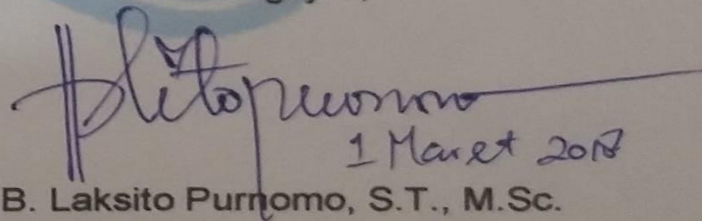
Deny Ratna Yuniartha, S.T.,M.T.

Penguji 2,



D.M. Ratna Tungga Dewa, S.Si., M.T.

Penguji 3,



1 Maret 2018

B. Laksito Purnomo, S.T., M.Sc.

Yogyakarta, 14 Februari 2018

Universitas Atma Jaya Yogyakarta,

Fakultas Teknologi Industri,

Dekan,



UNIVERSITAS ATMA JAYA YOGYAKARTA
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI

Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc.

PERNYATAAN ORIGINALITAS

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Mario Prasetyo Utomo

NPM : 13 06 07439

Dengan ini menyatakan bahwa tugas akhir saya dengan judul "Analisis Kelayakan Usaha Seduhan Berbahan Dasar Daun Kelor Di Desa Brayut Pandowoharjo Sleman" 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.

Dengan pernyataan ini dibuat dengan sesungguhnya dan dengan sebenar-benarnya.

Yogyakarta,

Yang menyatakan,



Mario Prasetyo Utomo

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan yang Maha Esa atas berkat rahmat dan karunia-Nya, Tugas Akhir dengan judul “Analisis Kelayakan Usaha Seduhan Berbahan Dasar Daun Kelor di Desa Brayut Pandowoharjo Sleman” ini dapat terlaksana dengan baik. Tujuan penyusunan Laporan Tugas Akhir ini adalah untuk memenuhi persyaratan dalam mencapai derajat Sarjana Teknik Industri yang diselenggarakan oleh Program Studi Teknik Industri Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta. Laporan ini dapat diselesaikan berkat bimbingan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar – besarnya kepada :

1. Bapak Dr. A. Teguh Siswanto, M.Sc selaku Dekan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
2. Bapak V. Ariyono, S.T., M.T. selaku Kepala Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
3. Ibu Deny Ratna Yuniartha, S.T., M.T. dan Ibu Luciana Triani Dewi, S.T., M.T. selaku dosen pembimbing yang telah membimbing selama proses pengerjaan Tugas Akhir.
4. Bapak Nugraha selaku pemilik usaha seduhan kelor di Desa Brayut Pandowoharjo yang sudah mengizinkan dan membantu penulis untuk melakukan penelitian di tempat usaha yang dimiliki.
5. Seluruh dosen dan karyawan Fakultas Teknologi Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta.
6. Kedua orang tua saya yang selalu mendukung dan memberikan semangat dan doa yang tiada hentinya untuk penulis dalam mengerjakan Tugas Akhir.
7. Teman – teman Pandowoharjo, Anggra, Feliks, Arsa.
8. Citra Yuyu' Palangan dan Nadia Laksita D, teman berdiskusi dalam segala hal.
9. Prana, Jati, Danang, Feliks, Lino, Riki, Atak, Tara, Gandi, dan teman – teman Holiday Mendadak lainnya yang tidak bisa disebutkan satu per satu.
10. Teman – teman KP Dieng, Cila, Danang, Feliks, Riki, Darryl, Wulan.
11. KKN 70 Tanggung, Atika, Vanessa, Santi, Dela, Susi, Vana, Kidung, Yoga, Rendi, Petrus, Roby, Hermor.

12. Seluruh teman – teman Program Studi Teknik Industri Universitas Atma Jaya Yogyakarta yang selalu memberikan dukungan dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
13. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan Tugas Akhir ini hingga selesai yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca dalam memahami lebih lanjut mengenai analisis kelayakan usaha.

Yogyakarta, 08 Januari 2018

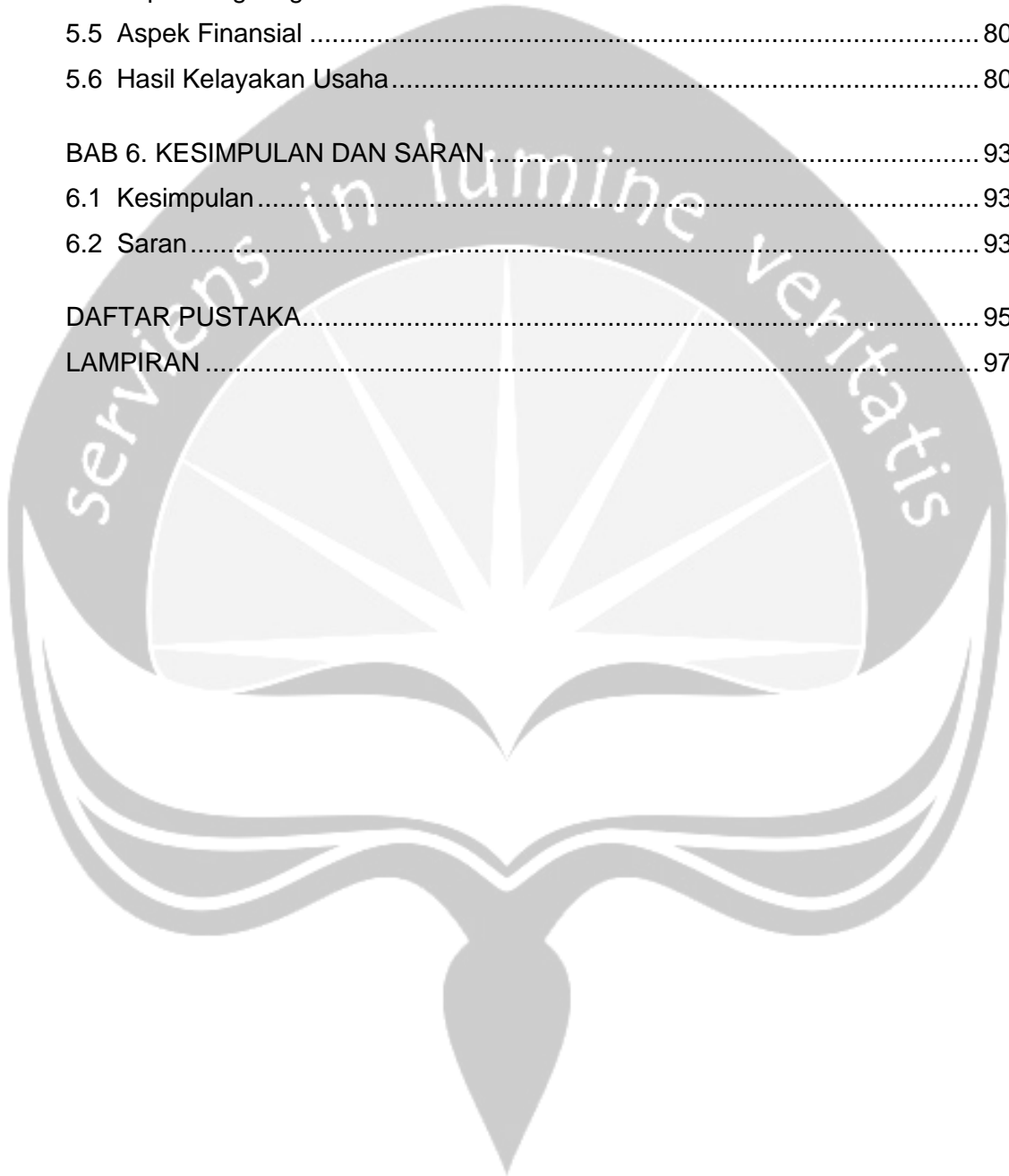
Penulis



DAFTAR ISI

JUDUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	Error! Bookmark not defined.
PERNYATAAN ORIGINALITAS.....	Error! Bookmark not defined.
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
BAB 1. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Perumusan Masalah.....	3
1.3. Tujuan Penelitian.....	3
1.4. Batasan Masalah.....	3
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA DAN DASAR TEORI.....	5
2.1. Tinjauan Pustaka.....	5
2.2. Dasar Teori.....	7
BAB 3. METODOLOGI PENELITIAN.....	24
3.1 Identifikasi Permasalahan.....	26
3.2 Pengumpulan Data.....	27
3.3 Analisis Data.....	29
3.4 Penentuan Kelayakan Usaha.....	31
3.5 Evaluasi Penyebab dan Usulan Perbaikan.....	31
3.6 Penarikan Kesimpulan dan Saran.....	31
BAB 4. DATA.....	32
4.1 Data Aspek Pasar.....	32
4.2 Proses Produksi.....	35
4.3 Data Aspek Teknis.....	38
4.4 Data Aspek Legalitas.....	40
4.5 Data Aspek Lingkungan.....	44
4.6 Data Aspek Finansial.....	45

BAB 5. ANALISIS DAN PEMBAHASAN	55
5.1 Aspek Pasar	55
5.2 Aspek Teknis	67
5.3 Aspek Legalitas	73
5.4 Aspek Lingkungan I.....	78
5.5 Aspek Finansial	80
5.6 Hasil Kelayakan Usaha.....	80
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN.....	93
6.1 Kesimpulan.....	93
6.2 Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA.....	95
LAMPIRAN	97



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Tingkat Kepentingan antar Kedekatan Stasiun Kerja	13
Tabel 4. 1. Harga Jual Seduhan Kelor di Indonesia	34
Tabel 4.2. Spesifikasi Peralatan Produksi	35
Tabel 4.3. Proses Produksi Seduhan Kelor.....	37
Tabel 4. 4. Format Dokumen Produksi dan Distribusi	41
Tabel 4. 5. Format Dokumen Pengadaan Bahan	41
Tabel 4.6. Biaya Pembelian Alat	46
Tabel 4.7. Tempat Pembelian Alat.....	47
Tabel 4.8. Biaya Pembelian Alat dan Persentase Peningkatan Biaya.....	48
Tabel 4.9. Biaya Bahan Baku dan Pendukung.....	48
Tabel 5.1. Analisis Kompetitor	65
Tabel 5.2. Ukuran Peralatan Produksi	70
Tabel 5.3. Pelaksanaan Persyaratan Izin PIRT.....	74
Tabel 5.4. Pelaksanaan Persyaratan SPPL	79
Tabel 5.5. Biaya Operasional per Tahun.....	81
Tabel 5.6. Tabel Proyeksi Laba Bersih	85
Tabel 5.7. Perhitungan Nilai <i>Net Present Value</i> (NPV)	85
Tabel 5.8. Penyusutan Jumlah Produksi.....	89
Tabel 5.9. Tabel Analisis Kelayakan	90

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3. 1. Diagram Alir Metodologi Penelitian.....	24
Gambar 4.1. Menu di Warung Makan Lego Roso	32
Gambar 4. 2. Produk Seduhan Kelor milik Bapak Nugraha.....	35
Gambar 4.3. Tempat Produksi Seduhan Kelor.....	38
Gambar 4.4. Kemasan Seduhan Kelor milik Bapak Nugraha.....	40
Gambar 4.5. Limbah Usaha Seduhan Kelor.....	45
Gambar 4.6. Oven Blower	46
Gambar 4.7. Nilai Tanah menurut Badan Petanahan Nasional.....	52
Gambar 4.8. Tingkat Inflasi menurut Bank Indonesia.....	54
Gambar 4. 9. Tingkat Suku Bunga menurut Bank Indonesia.....	54
Gambar 5.1. Diagram Persentase Umur Responden.....	56
Gambar 5. 2. Diagram Persentase Bentuk Seduhan yang Diminati Responden	57
Gambar 5. 3. Diagram Persentase Alasan Responden Mengonsumsi Minuman Seduhan Kelor.....	58
Gambar 5. 4. Diagram Persentase Ketertarikan Responden untuk Membeli Seduhan Kelor di Konsumsi Rumah	59
Gambar 5.5. Layout Produksi Saat Ini	70
Gambar 5.6. Diagram Aliran Kas Usaha Seduhan Kelor.....	83

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Lembar Kuisoner.....	97
Lampiran 2. Transkrip Wawancara	101
Lampiran 3. Biaya Depresiasi	105
Lampiran 4. Proyeksi Laba Bersih	106
Lampiran 5. <i>Cash Flow</i>	107
Lampiran 6. NPV	108
Lampiran 7. <i>Internal Rate of Return</i> (IRR).....	108
Lampiran 8. <i>Payback Period</i> (PP).....	109
Lampiran 9. Profitability Index (PI)	109
Lampiran 10. Penetapan Penyesuaian Tarif Tenaga Listrik	110
Lampiran 11. Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bangunan Kelompok A menurut www.pajak.go.id	111
Lampiran 12. Klasifikasi, Penggolongan, dan Ketentuan Nilai Jual Bangunan Kelompok A menurut www.pajak.go.id	112
Lampiran 13. Perhitungan Kapasitas Produksi	113

INTISARI

Usaha perseorangan milik Bapak Nugraha merupakan usaha berjenis rumah tangga yang sudah berdiri dari tahun 2015. Usaha tersebut menjual produk minuman seduhan daun kelor. Pada tahun 2017, pemilik melakukan pengembangan usaha dengan membeli peralatan baru berupa oven blower pada usahanya. Pembelian tersebut disebabkan adanya potensi pasar yakni permintaan yang selalu datang tiap bulannya untuk seduhan kelor namun hasil produksi selama ini tidak dapat mencukupi permintaan dari konsumen. Selain itu, saat ini usaha seduhan kelor ini sedang dalam proses mengurus perizinan PIRT untuk produknya. Perizinan PIRT yang sedang diurus berkaitan dengan tempat produksi, proses penyiapan produksi, dan label kemasan yang akan digunakan. Pengembangan usaha dalam hal produksi seduhan kelor pastinya juga akan memiliki dampak pada lingkungan di sekitar tempat usaha tersebut berdiri dan investasi yang dilakukan pemilik untuk memenuhi potensi pasar yang ada pastinya juga akan berpengaruh pada hal finansial usaha tersebut. Dalam pengembangan usaha tersebut dilakukan analisis kelayakan usaha untuk melihat kelayakan usaha tersebut berdasarkan aspek pasar, teknis, legalitas, lingkungan dan finansial. Analisis akan dilakukan terhadap target pasar, kompetitor, perizinan, fasilitas produksi, dan finansial yang akan didapatkan.

Berdasarkan hasil analisis dan pembahasan yang telah dilakukan, diketahui bahwa usaha ini belum layak dalam aspek legalitas karena belum memiliki izin usaha, aspek lingkungan karena belum memiliki izin SPPL yang diwajibkan oleh Dinas Lingkungan Daerah Sleman, dan aspek teknis dalam hal kebutuhan tenaga kerja. Namun untuk aspek kelayakan lainnya seperti pasar dan finansial menunjukkan bahwa usaha ini sudah layak dijalankan. Kelayakan pada aspek pasar berdasarkan adanya minat konsumen terhadap produk, target pasar mampu menyerap target produksi setiap bulannya, dan produk memiliki potensi untuk bersaing dengan kompetitor. Kelayakan pada aspek finansial berdasarkan nilai NPV yang akan didapatkan lebih dari 1, yakni Rp 42.324.466, nilai IRR sebesar 140,04%, lebih besar dibandingkan nilai MARR sebesar 21,31%, nilai *Payback Period* selama 1,43 tahun atau 1 tahun 5 bulan, dan nilai *Profitability Index* (PI) lebih besar dari 1 yaitu sebesar 11,33. Usaha ini memiliki titik impas jumlah produksi yakni 7.533 bungkus per tahun dan titik impas pendapatan Rp 75.325.258 per tahun. Selain itu, terdapat parameter sensitif berupa penurunan jumlah produksi yang dapat mempengaruhi usaha ini, yakni saat jumlah produksi turun 13% atau *output* produksi selama sebulan sekitar 653 bungkus.

Kata Kunci : industri rumah tangga, kelayakan usaha, pengembangan kapasitas