

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGANTAR.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Batasan Penelitian	4
1.4. Tujuan Penelitian.....	5
1.5. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Porang.....	6
2.2. Olahan Porang	8
2.2.1. <i>Chip</i> Porang	8
2.2.2. Tepung Porang.....	9
2.2.3. Tepung Glukomanan.....	12
2.3. Analisis Kelayakan Usaha.....	14

2. 3. 1. Analisis Kelayakan Usaha Aspek Pemasaran.....	14
2. 3. 2. Analisis Kelayakan Usaha Aspek Produksi/Teknis.....	15
2. 3. 3. Analisis Kelayakan Usaha Aspek Finansial	15
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2. Objek Penelitian	19
3.3. Metode Pengumpulan Data	19
3.4. Teknik Analisis Data	20
3. 4. 1. Analisis Aspek Pemasaran.....	20
3. 4. 2. Analisis Aspek Produksi/Teknis	20
3. 4. 3. Analisis Aspek Finansial	21
3. 4. 4. Analisis <i>Incremental</i>	23
3. 4. 5. Analisis Sensitivitas	24
3.6. Prosedur Penelitian.....	25
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	27
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	27
4.2. Analisis Aspek Pemasaran	28
4.2.1. Potensi Sumber Daya Alam.....	28
4.2.2. Analisis Kondisi Pasar	30
4.2.3. Analisis Strategi Pemasaran	34
4.2.4. Implikasi Kelayakan Usaha Aspek Pemasaran.....	37
4.3. Analisis Aspek Produksi/Teknis	38
4.3.1. Lokasi Perusahaan	38
4.3.2. Analisis Aspek Teknis Produk <i>Chip</i> Porang.....	40
4.3.3. Analisis Aspek Teknis Produk Tepung Porang	45

4.3.4. Analisis Aspek Teknis Produk Tepung Glukomanan.....	51
4.3.5. Implikasi Kelayakan Usaha Aspek Produksi/Teknis.....	59
4.4. Analisis Aspek Finansial	59
4.4.1. Asumsi yang Digunakan.....	60
4.4.2. Analisis Harga Pokok Penjualan (HPP).....	60
4.4.3. Analisis Kelayakan Investasi	61
4.4.4. Analisis <i>Incremental</i>	64
4.4.5. Analisis Sensitivitas	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
5.1. Kesimpulan.....	68
5.2. Saran	69
DAFTAR PUSTAKA	70
LAMPIRAN	76

DAFTAR GAMBAR

Gambar 4. 1. Produk Beras Porang "Fukumi"	33
Gambar 4. 2. Lokasi Perusahaan PT Swayasa Prakarsa	39
Gambar 4. 3. Peralatan Produksi Chip Porang: Ember Besar	41
Gambar 4. 4. Peralatan Produksi Chip Porang: <i>Washer/Peeler</i>	41
Gambar 4. 5. Peralatan Produksi <i>Chip</i> Porang: <i>Slicer</i>	42
Gambar 4. 6. Peralatan Produksi <i>Chip</i> Porang: <i>Tray Dryer</i>	42
Gambar 4. 7. Peta Proses Operasi Produk Chip Porang	45
Gambar 4. 8. Peralatan Produksi Tepung Porang: Baskom Besar	47
Gambar 4. 9. Peralatan Produksi Tepung Porang: <i>Hammer Mill</i>	47
Gambar 4. 10. Peralatan Produksi Tepung Porang: <i>Flour Sifter</i>	48
Gambar 4. 11. Peta Proses Operasi Produk Tepung Porang	51
Gambar 4. 12. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Heater</i>	52
Gambar 4. 13. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Mixing Tank Double Jacket</i>	53
Gambar 4. 14. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Centrifuge</i>	53
Gambar 4. 15. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Mixing Tank</i>	54
Gambar 4. 16. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Screw Press</i>	54
Gambar 4. 17. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Tray Dryer</i>	55
Gambar 4. 18. Peralatan Produksi Tepung Glukomanan: <i>Rod Mill</i>	55
Gambar 4. 19. Peta Proses Operasi Produk Tepung Glukomanan	58

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1. Pertumbuhan Ekspor Produk Non Migas (2019-2021).....	1
Tabel 2. 1. SNI 7939:2020 Chip Porang	9
Tabel 2. 2. <i>Professional Standard of the PRC for Common Konjac Flour:</i> <i>Organoleptic Indicators</i>	10
Tabel 2. 3. <i>Professional Standard of the PRC for Common Konjac Flour:</i> <i>Physico-chemical and Hygiene Indicators</i>	11
Tabel 2. 4. <i>Professional Standard of the PRC for Purified Konjac Flour:</i> <i>Organoleptic Indicators</i>	12
Tabel 2. 5. <i>Professional Standard of the PRC for Purified Konjac Flour: Physico-chemical and Hygiene Indicators</i>	13
Tabel 4. 1. Roadmap Rencana Strategis Kementerian Pertanian tahun 2020-2024	29
Tabel 4. 2. Harga Produk Serupa (2023).....	32
Tabel 4. 3. Kebutuhan Tepung Porang dan Tepung Glukomanan di Indonesia (2021).....	33
Tabel 4. 4. Analisis Bauran Pemasaran.....	34
Tabel 4. 5. Analisis STP.....	37
Tabel 4. 6. Hasil Analisis Kelayakan Investasi.....	61
Tabel 4. 7. Perbandingan Pendapatan dan Biaya	64
Tabel 4. 8. Incremental B/C Ratio	64
Tabel 4. 9. Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Baku	65
Tabel 4. 10. Analisis Sensitivitas Penurunan Kapasitas Produksi	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Sewa Bangunan	76
Lampiran 2. Pembelian Aset Produksi Chip Porang.....	76
Lampiran 3. Pembelian Aset Produksi Tepung Porang	77
Lampiran 4. Pembelian Aset Produksi Tepung Glukomanan	77
Lampiran 5. Estimasi Biaya Tenaga Kerja	78
Lampiran 6. Estimasi Biaya Overhead.....	78
Lampiran 7. Perhitungan Harga Pokok Penjualan (HPP) per Kilogram.....	79
Lampiran 8. Target Produksi dan Penjualan Produk	79
Lampiran 9. Estimasi Biaya Produksi, Harga Jual, dan Laba Kotor per Unit	80
Lampiran 10. Biaya Operasional Chip Porang	81
Lampiran 11. Biaya Operasional Tepung Porang	82
Lampiran 12. Biaya Operasional Tepung Glukomanan.....	83
Lampiran 13. Analisis Arus Kas Lini Produksi Chip Porang	84
Lampiran 14. Analisis Arus Kas Lini Produksi Tepung Porang.....	85
Lampiran 15. Analisis Arus Kas Lini Produksi Tepung Glukomanan	86