

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGANTAR	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR RUMUS	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Batasan Masalah	9
1.4 Tujuan Penelitian	10
1.5 Manfaat Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	12
2.1 Industri Keripik Tempe	12
2.1.1 Tempe	12
2.1.2 Keripik Tempe	23
2.1.3 Industri Keripik Tempe	27
2.2 Analisis Kelayakan Bisnis	29
2.2.1 Kelayakan Teknis dan Teknologis	31
2.2.2 Kelayakan Finansial	37
2.2.3 Kelayakan Pemasaran	46
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	49
3.1 Objek Penelitian	49
3.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	49
3.3 Tahapan Penelitian	50
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	60
4.1 Profil Perusahaan	60
4.2 Proses Produksi	62
4.3 Analisis Aspek Teknis dan Teknologis	71
4.3.1 Bahan Baku	71
4.3.2 Peralatan dan Teknologi	76
4.4 Analisis Aspek Finansial	93
4.4.1 Kebutuhan Dana	93
4.4.2 Aliran Kas	103
4.4.3 <i>Net Present Value</i>	109
4.4.4 <i>Internal Rate of Return</i>	109
4.4.5 <i>Break Even Point</i>	110
4.4.6 <i>Payback Period</i>	111
4.4.7 Analisis Sensitivitas	111

4.5 Analisis Aspek Pemasaran	112
4.5.1 Riset Kompetitor	115
4.5.2 <i>Segmenting</i>	122
4.5.3 <i>Targeting</i>	126
4.5.4 <i>Positioning</i>	128
BAB V PENUTUP	132
5.1 Kesimpulan	132
5.2 Saran.....	132
DAFTAR PUSTAKA.....	134
LAMPIRAN.....	138

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Tempe Mlanding.....	18
Gambar 2.2 Tempe Benguk.....	20
Gambar 2.3 Tempe Gembus.....	21
Gambar 2.4 Tempe Bungkil	23
Gambar 3.1 Tahapan Penelitian	59
Gambar 4.1 Peta Proses Operasi Tempe	64
Gambar 4.2 Peta Proses Operasi Keripik Tempe	66
Gambar 4.3 Neraca Massa Tempe.....	69
Gambar 4.4 Neraca Massa Keripik Tempe	70
Gambar 4.5 Kedelai Grobogan	72
Gambar 4.6 Kedelai Anjasmoro	73
Gambar 4.7 Produksi Kedelai DIY 2014-2023	74
Gambar 4.8 Tangki Perendaman Kedelai.....	77
Gambar 4.9 Mesin Pencuci Kedelai.....	78
Gambar 4.10 Mesin Penggiling Kedelai	79
Gambar 4.11 Tangki Perebusan.....	79
Gambar 4.12 Mesin Peragian.....	80
Gambar 4.13 Meja <i>Stainless Steel</i>	81
Gambar 4.14 Rak Fementasi	81
Gambar 4.15 Mesin Pengiris Tempe	82
Gambar 4.16 <i>Vacuum Fryer</i>	83
Gambar 4.17 <i>Continuous Sealer</i>	84
Gambar 4.18 Tata Letak Pabrik Tempe.....	90
Gambar 4.19 Tata Letak Pabrik Keripik	91
Gambar 4.20 Data Penjualan Camilan Gurih Indonesia 2022	114
Gambar 4.21 Keripik Tempe Favorit	115
Gambar 4.22 Keripik Tempe Maryono	116
Gambar 4.23 Keripik Tempe Manalagi.....	117
Gambar 4.24 Keripik Tempe Bu Wawin	118
Gambar 4.25 Keripik Tempe Mola	119
Gambar 4.26 Keripik Tempe Yum	120
Gambar 4.27 Keripik Tempe Qtela	121
Gambar 4.28 Keripik Tempe Astrogoods.....	122

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1.1 Perbandingan Kompetitor Keripik Tempe	5
Tabel 2.1 Syarat Mutu Tempe	16
Tabel 2.2 Syarat Mutu Keripik Tempe	26
Tabel 4.1 Analisis Kelayakan Bahan Baku	76
Tabel 4.2 Analisis Kelayakan Alat Proses Produksi.....	86
Tabel 4.3 Ikhtisar Analisis Kelayakan Teknis dan Teknologis.....	92
Tabel 4.4 Biaya Tetap.....	96
Tabel 4.5 Biaya Produksi, Harga Jual, dan Laba Kotor	97
Tabel 4.6 Estimasi Biaya Tenaga Kerja	98
Tabel 4.7 Estimasi Biaya Overhead	99
Tabel 4.8 Target Produksi dan Penjualan Produk.....	100
Tabel 4.9 Biaya Operasional	101
Tabel 4.10 <i>Revenue</i>	104
Tabel 4.11 <i>Net Income</i>	107
Tabel 4.12 <i>Cash Flow</i>	107

DAFTAR RUMUS

	Halaman
Rumus 2.1 Reaksi Kimia Tempe.....	14
Rumus 2.2 <i>Net Present Value</i>	40
Rumus 2.3 <i>Internal Rate of Return</i>	42
Rumus 2.4 <i>Break Even Point</i> Unit	44
Rumus 2.5 <i>Break Even Point</i> Rupiah.....	44
Rumus 2.6 <i>Payback Period</i>	46