

ANALISIS KELAYAKAN USAHA PRODUK DIVERSIFIKASI PANGAN BERBASIS TEMPE BENGUK DI IRT MBAH TUMILAH KALURAHAN TUKSONO, KULON PROGO, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

INTISARI

IRT Tempe Benguk Mbah Tumilah mengembangkan keripik dan tepung tempe benguk dengan mempertimbangkan potensi yang ada. Sebelum memproduksi dalam skala lebih besar, penting untuk memastikan kebutuhan dan biaya produksi. Oleh karena itu penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kelayakan usaha pada produk keripik dan tepung tempe benguk berdasarkan aspek teknis maupun finansial; menganalisis sensitivitas terhadap kenaikan harga bahan baku dan LPG; serta menganalisis pilihan pengembangan produk yang paling layak. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini berupa observasi dan wawancara. Data yang diperoleh, diolah untuk menilai kelayakan aspek teknis, yaitu bahan baku produk, proses produksi, alat dan mesin yang digunakan, dan kapasitas produksi. Kemudian, biaya tetap dan variabel untuk menganalisis aspek finansial, seperti NPV, IRR, BEP, *B/C ratio*, dan PBP. Kemudian, dilakukan analisis sensitivitas kenaikan harga bahan baku dan LPG, serta alternatif pengembangan produk terbaik dengan *incremental B/C ratio*. Berdasarkan hasil penelitian dapat diketahui bahwa pengembangan produk keripik dan tepung tempe benguk layak dijalankan berdasarkan aspek teknis maupun finansial. Pada aspek teknis menunjukkan bahan baku yang mudah didapatkan; proses produksi yang efisien; alat dan mesin yang efektif; serta kapasitas produksi yang memadai. Aspek finansial menunjukkan keripik tempe benguk menghasilkan NPV Rp150.207.839,69; IRR 35%; BEP produksi 797; BEP harga Rp13.951.975,00; *B/C ratio* 1,26; dan PBP 3,3 tahun. Tepung tempe benguk menghasilkan NPV Rp66.551.895,15; IRR 26%; BEP produksi 668; BEP harga Rp23.368.233,00; *B/C ratio* 1,15; dan PBP 4,4 tahun. Analisis sensitivitas menunjukkan kenaikan maksimum harga bahan baku adalah 77% untuk keripik tempe benguk dan 37% untuk tepung tempe benguk. Sementara itu, kenaikan maksimum harga LPG adalah 316% untuk keripik tempe benguk dan 401% untuk tepung tempe benguk. Alternatif pengembangan produk terbaik adalah keripik tempe benguk berdasarkan analisis *incremental B/C ratio*.

Kata kunci: kelayakan usaha, keripik tempe benguk, tepung tempe benguk

**FEASIBILITY ANALYSIS OF FOOD DIVERSIFICATION PRODUCTS
BASED ON BENGUK TEMPEH IN IRT MBAH TUMILAH TUKSONO,
KULON PROGO, DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA**

ABSTRACT

IRT Tempe Benguk Mbah Tumilah developed tempeh benguk chips and flour by considering the existing potential. Before producing on a larger scale, it is important to ascertain production needs and costs. Therefore, this research aims to analyze the business feasibility of benguk tempeh chips and flour products based on technical and financial aspects; analyze sensitivity to increases in raw material and LPG prices; and the most feasible product development options. Data collection methods in this research are observation and interviews. The data obtained is processed to assess the feasibility of technical aspects, namely product raw materials, production processes, tools and machines used, and production capacity. Then, fixed and variable costs are used to analyze financial aspects, such as NPV, IRR, BEP, B/C ratio, and PBP. Then, a sensitivity analysis was carried out on increases in raw material and LPG prices and the best product development alternatives with incremental B/C ratio. Based on the research results, it can be concluded that the development of benguk tempeh chips and flour products is feasible based on technical and financial aspects. The technical aspect shows that raw materials are easy to obtain, efficient production process, effective tools and machines, and adequate production capacity. The financial aspect shows that benguk tempeh chips produce an NPV of IDR 150,207,839.69; IRR 35%; BEP production 797; BEP price Rp. 13,951,975.00; B/C ratio 1.26; and PBP 3.3 years. Benguk tempeh flour produces an NPV of IDR 66,551,895.15; IRR 26%; BEP production 668; BEP price Rp. 23,368,233.00; B/C ratio 1.15; and PBP 4.4 years. Sensitivity analysis shows that the maximum increase in raw material prices was 77% for benguk tempeh chips and 37% for benguk tempeh flour. Meanwhile, the maximum increase in LPG prices was 316% for benguk tempeh chips and 401% for benguk tempe flour. The best product development alternative is benguk tempeh chips based on incremental B/C ratio analysis.

Keyword: benguk tempeh chips, benguk tempeh flour, feasibility analysis