



	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DARTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
ABSTRAKSI.....	xiii
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Pokok Permasalahan.....	3
C. Tujuan Penelitian.....	3
D. Batasan Penelitian.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
A. Lele	5
B. Studi Kelayakan Usaha.....	6



III. METODOLOGI PENELITIAN.....	22
A. Obyek Penelitian.....	22
B. Kerangka Penelitian.....	22
C. Data-data Yang Diperlukan.....	22
D. Pengumpulan Data.....	24
E. Pengolahan Data.....	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
A. Produk Chip Lele.....	32
B. Analisa Aspek Pasar.....	34
1. Ketersediaan Bahan Baku.....	34
2. Pesaing.....	35
3. Penerimaan Konsumen.....	36
4. Penentuan Lokasi Industri.....	43
C. Analisa Aspek Teknis.....	44
1. Proses Produksi.....	44
2. Neraca Bahan.....	49
3. Mesin dan Peralatan.....	51
4. Penentuan Kapasitas per Hari.....	52
5. Penentuan Jumlah Mesin Peralatan.....	54
6. Penentuan Jumlah Tenaga Kerja.....	62
7. Kebutuhan Ruang.....	64

D. Analisa Aspek Finansial.....	64
1. Biaya Tetap dan Biaya Berubah.....	64
2. Biaya Investasi.....	67
3. <i>Cash flow</i>	69
E. Analisa Sensitivitas.....	74
1. Sensitivitas Terhadap Kenaikan Tingkat Suku Bunga.....	74
2. Sensitivitas Terhadap Kenaikan <i>Total Cost</i>	75
3. Sensitivitas Terhadap Penurunan Pendapatan.....	76
F. Pembahasan.....	77
V. KESIMPULAN	80
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	