

## **ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL PRODUK MIE BERKALSIUM TINGGI**

Dwi Kurnia Iryanti<sup>1)</sup>, Dyah Ismoyowati<sup>2)</sup>, Suharno<sup>2)</sup>

Email : [dwikurniairyanti@gmail.com](mailto:dwikurniairyanti@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Tulang ikan tuna merupakan produk samping dari usaha kecil KUB Fresh Fish. KUB Fresh Fish mengubah tulang ikan tuna menjadi tepung berkalسيوم tinggi. Tepung ini kemudian diolah lanjut menjadi produk baru yang berpotensi menghasilkan nilai tambah bagi perusahaan. Tepung ini mengandung kalsium sebesar 23,91% dan menjadi sumber kalsium dalam pembuatan mie berkalسيوم tinggi. Perusahaan KUB Fresh Fish akan menjadikan mie berkalسيوم tinggi ini sebagai produk barunya. Usaha pengembangan produk memerlukan analisis kelayakan finansial untuk mengukur potensi manfaat yang dapat diperoleh dalam investasi. Analisis kelayakan finansial pada mie berkalسيوم tinggi ini dilakukan untuk mengetahui kelayakan usaha produk baru sekaligus untuk meminimalisir resiko usaha yang mungkin terjadi. Hasil dari perhitungan kelayakan finansial menunjukkan nilai NPV Rp 75.792.682, IRR 20,04%, *Net B/C Ratio* 1,10, *Payback Period* 5,85 tahun, BEP (rupiah) Rp 970.332.000, BEP (unit) 80.861 kg. Analisis sensitivitas dengan menggunakan *switching value* terjadi perubahan pada masing-masing indikator berupa kenaikan biaya produksi, penurunan harga jual, dan penurunan penjualan produk.

Kata kunci : *Kelayakan finansial, Mie Berkalسيوم Tinggi, Tepung Tulang Ikan Tuna*

---

<sup>1)</sup>Mahasiswa Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada

<sup>2)</sup>Staff Pengajar Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian  
Universitas Gadjah Mada

## **Financial Feasibility Analysis of High Calcium Noodles Product**

Dwi Kurnia Iryanti<sup>1)</sup>, Dyah Ismoyowati<sup>2)</sup>, Suharno<sup>2)</sup>

Email : [dwikurniairyanti@gmail.com](mailto:dwikurniairyanti@gmail.com)

### **ABSTRAK**

Tuna fish bone is the by products of small businesses KUB Fresh Fish. KUB Fresh Fish changes tuna fish bones into high calcium flour. The flour is then further processed into a new products which could potentially generate added value for the company. This flour contains 23.91% calcium becomes a source of calcium in the manufacture of high calcium noodles. Fresh Fish Company KUB will make this high calcium noodles as a new product. Product development efforts require financial feasibility analysis to measure the potential benefits that can be obtained in the investment. Financial feasibility analysis on high calcium noodles was carried out to determine the feasibility of new products as well as to minimize the business risks that may occur. Results of the calculation of financial feasibility indicates NPV value of Rp 75,792,682, IRR 20.04%, Net B/C Ratio 1.10, payback period of 5.85 years, BEP (IDR) Rp 970.332 million, BEP (unit) 80,861 kg. A sensitivity analysis using a switching value changes on each of the indicators in the form of increased production costs, lower sales prices and a decrease in product sales.

**Keywords:** Financial Feasibility, High Calcium Noodle, Tuna Bone Flour

---

<sup>1)</sup>Student of Agroindustrial Technology Department, Agricultural Faculty of Gadjah Mada University

<sup>2)</sup>Lecturer of Agroindustrial Technology Department, Agricultural Faculty of Gadjah Mada University