

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	I
HALAMAN PENGESAHAN.....	II
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	III
HALAMAN PERSEMBAHAN	IV
KATA PENGANTAR	V
DAFTAR ISI.....	VII
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR	XII
INTISARI.....	XIII
ABSTRACT.....	XIV
BAB I.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Alternatif – Alternatif Penyelesaian Masalah	4
1.4 Tujuan	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Batasan Penelitian dan Asumsi	5
1.6.1 Batasan Penelitian	5
1.6.2 Asumsi.....	6
BAB II.....	7
2.1 Industri Tahu	7
2.2 Ketel Uap	10
2.3 Klasifikasi Ketel Uap.....	10
2.3.1 Berdasarkan Tipe Pipa.....	10
2.3.2 Berdasarkan Sumbu Arah <i>Shell</i> atau Kulit.....	11
2.3.3 Berdasarkan Jumlah Pipa	11
2.3.4 Ketel Uap untuk UMKM Tahu.....	11
2.4 Analisis Ekonomi Teknik	12
BAB III	18
3.1 Pelaksanaan Penelitian.....	18

3.1.1	Tempat dan Waktu Penelitian	18
3.1.2	Alat dan Bahan	18
3.1.2.1	Alat	18
3.1.2.2	Bahan	18
3.2	Pengumpulan Data	18
3.2.1	Pengamatan Lapangan	18
3.2.1.1	Metode Observasi	18
3.2.1.2	Metode <i>Interview</i>	19
3.2.2	Studi Pustaka	19
3.2.3	Data–Data / Informasi yang Dibutuhkan	19
3.2.3.1	Data Primer	19
3.2.3.2	Data Sekunder	19
3.2.4	Bagan Alir Penelitian	20
3.3	Analisa Data	21
3.3.1	Biaya Tetap	21
3.3.1.1	Sewa Lahan dan Bangunan	22
3.3.1.2	Investasi Alat dan Mesin Produksi	23
3.3.1.3	Nilai Penyusutan	23
3.3.1.4	Bunga	24
3.3.1.5	Pemeliharaan Alat dan Mesin	24
3.3.2	Biaya Tidak Tetap (<i>Variable Cost</i>)	25
3.3.2.1	Upah Pekerja	25
3.3.2.3	Biaya Produksi	27
3.4	Analisis Ekonomis	27
3.4.1	Metode <i>Net Present Value</i> (NPV)	28
3.4.2	<i>Benefit Cost Ratio</i> (BCR)	29
3.4.3	Analisis Sensitivitas	29
BAB IV	27
4.1	Tahu Nigarin dan Proses Pembuatannya	27
4.1.1	Deskripsi Tahu Nigarin	27
4.1.2	Proses Pembuatan Tahu Nigarin	28
4.1.2.1	Perendaman Kedelai	29
4.1.2.2	Pencucian Kedelai	30
4.1.2.3	Penggilingan Kedelai	31

4.1.2.4 Pemasakan Bubur Kedelai.....	31
4.1.2.5 Penyaringan	32
4.1.2.6 Penggumpalan	32
4.1.2.7 Pengepressan dan Pencetakan	33
4.1.2.8 Pemotongan	34
4.2 UMKM Tahu Sehat Sehati.....	34
4.3 Jenis Ketel Uap yang Digunakan UMKM Sehat Sehati	35
4.3.1 Ketel Uap Vertikal.....	35
4.3.2 Ketel Uap Horizontal.....	38
4.4 Biaya Produksi UMKM Tahu Sehat Sehati	40
4.5 Investasi UMKM Tahu Sehat Sehati	48
4.6 Analisis Sensitivitas	50
4.6.1 Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual Tahu	51
4.6.2 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Kedelai	56
4.6.3 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Bakar.....	60
4.6.4 Analisis Sensitivitas Kenaikan Upah Pegawai	63
4.6.5 Analisis Sensitivitas Penurunan Jumlah produksi Tahu	66
4.6.6 Analisis Sensitivitas Penurunan Jumlah Tahu Terjual dengan Jumlah Produksi Tetap	70
BAB V.....	74
5.1 Kesimpulan	74
5.2 Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76
LAMPIRAN.....	77

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Perkembangan konsumsi bahan makanan mengandung kedelai rumah tangga Tahun 2008 – 2012	7
Tabel 3.1 Arti Perhitungan NPV	27
Tabel 4.1 Biaya Sewa Bangunan, Pembelian Alat dan Mesin Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	41
Tabel 4.2 Biaya Sewa Bangunan, Pembelian Alat dan Mesin Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	41
Tabel 4.3 Biaya Pemeliharaan Alat Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	42
Tabel 4.4 Biaya Pemeliharaan Alat Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	43
Tabel 4.5 Biaya Penyusutan Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	44
Tabel 4.6 Biaya Penyusutan Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	45
Tabel 4.7 Biaya Tidak Tetap Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	46
Tabel 4.8 Biaya Tidak Tetap Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	46
Tabel 4.9 Rekapitulasi Biaya di Tahun Pertama.....	47
Tabel 4.10 Analisis BCR dan NPV Menggunakan Ketel Vertikal.....	49
Tabel 4.11 Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	54
Tabel 4.12 Analisis Sensitivitas Penurunan Harga Jual Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	55
Tabel 4.13 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Kedelai Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	58
Tabel 4.14 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Kedelai Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	59
Tabel 4.15 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Bakar Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	61
Tabel 4.16 Analisis Sensitivitas Kenaikan Harga Bahan Bakar Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	62
Tabel 4.17 Analisis Sensitifitas Kenaikan Upah Pegawai Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	64

Tabel 4.18 Analisis Sensitifitas Kenaikan Upah Pegawai Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	65
Tabel 4.19 Analisis Sensitifitas Penurunan Jumlah Produksi Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	68
Tabel 4.20 Analisis Sensitifitas Penurunan Jumlah Produksi Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	69
Tabel 4.21 Analisis Sensitifitas Penurunan Jumlah Tahu Terjual Menggunakan Ketel Uap Vertikal.....	72
Tabel 4.21 Analisis Sensitifitas Penurunan Jumlah Tahu Terjual Menggunakan Ketel Uap Horizontal.....	73

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Diagram Alir Penelitian	20
Gambar 4.1 Alur Proses Pembuatan Tahu Nigarin	29
Gambar 3.1 Struktur Ketel Uap Vertikal	36
Gambar 3.2 Ketel Uap Vertikal di UMKM Sehat Sehati	37
Gambar 3.3 Ketel Uap Horizontal	38
Gambar 3.4 Ketel Uap Horizontal UMKM Sehat Sehati	39