

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK.....	i
SURAT KETERANGAN PENELITIAN.....	ii
TANDA PERSETUJUAN.....	iii
SURAT PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT.....	iv
CURRICULUM VITAE.....	v
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Permasalahan dan Rumusan Masalah.....	2
1.2.1 Permasalahan.....	2
1.2.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Kegunaan Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Tinjauan Teori.....	6
2.2.1 Pengertian Bisnis.....	6
2.2.2 Manfaat Bisnis.....	7
2.2.3 Faktor Keberhasilan Bisnis.....	8
2.2.4 Faktor Kegagalan Bisnis.....	8
2.2.5 Pengertian Studi Kelayakan Bisnis.....	10
2.2.6 Tujuan Studi Kelayakan Bisnis.....	10
2.2.7 Tahapan-tahapan Studi Kelayakan Bisnis.....	11
2.2.8 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis.....	12

1) Aspek Umum dan Organisasi	12
2) Aspek Pemasaran.....	13
3) Aspek Keuangan.....	16
4) Aspek Teknis	21
5) Aspek Lingkungan Usaha.....	24
6) Aspek Manajemen dan Sumber Daya.....	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	
3.1 Jenis Penelitian.....	28
3.2 Metode Pengumpulan Data.....	28
3.2.1 Sumber Data.....	28
3.2.2 Metode Penelitian	29
3.3 Metode Analisis Data.....	30
3.3.1 Analisis Deskriptif	30
3.3.2 Analisis Aspek Finansial.....	30
BAB IV	
4.1 Aspek Umum dan Organisasi	31
4.1.1 Gambaran Umum CV. Kajeye Food Malang.....	31
4.1.2 Organisasi CV. Kajeye Food Malang	40
4.1.3 Profil CV. Kajeye Food Malang	41
4.2 Aspek Pemasaran	41
4.2.1 Bahan Baku	41
4.2.2 Jenis Produk.....	42
4.2.3 Daerah Pemasaran.....	46
4.2.4 Penawaran dan Permintaan Produk.....	47
4.2.5 Kapasitas Produksi.....	49
4.2.6 Peran Pemerintah	49
4.2.7 Strategi Pemasaran.....	52
4.3 Aspek Keuangan	53
4.3.1 Arus Kas Keluar.....	53
4.3.2 Arus Kas Masuk.....	53



4.3.3 <i>Incremental Arus Kas</i>	56
4.3.4 WACC.....	56
4.3.5 <i>Net Present Value</i>	57
4.3.6 <i>Payback Period</i>	57
4.3.7 <i>Benefit Cost Ratio (B/C Ratio)</i>	57
4.3.8 <i>Internal Rate of Return</i>	57
4.4 Aspek Teknis	59
4.4.1 Faktor Primer	59
4.4.2 Faktor Sekunder	60
4.4.3 Fasilitas Produksi	60
4.4.4 Proses Produksi	62
4.5 Aspek Lingkungan Usaha	62
4.5.1 Dampak Sosial Usaha	62
4.5.2 Dampak Ekonomi Usaha	62
4.5.3 Dampak Fisik	63
4.6 Aspek Manajemen dan Sumber Daya.....	63
4.6.1 Tenaga Kerja	63
4.6.2 Gaji Karyawan	64
4.6.3 Manajemen Sumber Daya Manusia	65
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Kesimpulan	66
5.2 Saran	68
DAFTAR PUSTAKA	69
KARTU BIMBINGAN BAB 1 s.d 3	73
KARTU BIMBINGAN BAB 4 dan 5	75
LAMPIRAN.....	77



DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Pengadaan Aktiva Tetap	16
Tabel 2.2 Pengadaan Aktiva Baru diikuti Penjualan Aktiva Lama	17
Tabel 2.3 Net Present Value (NPV).....	19
Tabel 2.4 Weighted Average Cost of Capital (WACC).....	21
Tabel 3.1 Metode Penelitian	29
Tabel 4.1 Struktur Organisasi	39
Tabel 4.2 Bahan Baku	40
Tabel 4.3 Produk Keripik Buah “So Kressh”	41
Tabel 4.4 Produk Manisan	44
Tabel 4.5 Produk Olahan Jeruk.....	44
Tabel 4.6 Daerah Pemasaran.....	45
Tabel 4.7 Penjualan Selama 3 Tahun.....	46
Tabel 4.8 Perhitungan Penyimpangan Data Proyeksi dengan Data Sebenarnya	47
Tabel 4.9 Perkiraan Penjualan Selama 5 Tahun	47
Tabel 4.10 Kapasitas Produksi.....	48
Tabel 4.11 Arus Kas Masuk.....	52
Tabel 4.12 EBIT Tahun 2014-2016	53
Tabel 4.13 Angsuran Pertahun.....	54
Tabel 4.14 Bunga	54
Tabel 4.15 Menghitung CIF.....	54
Tabel 4.16 Incremental Arus Kas	55
Tabel 4.17 Perhitungan WACC	56
Tabel 4.18 Perhitungan Net Present Value	56
Tabel 4.19 Perhitungan Payback Period	56
Tabel 4.20 PVCIF	57
Tabel 4.21 Mesin Produksi	60

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 4.1 Keripik Salak.....	34
Gambar 4.2 Keripik Mangga	34
Gambar 4.3 Hasil Tes Uji Bahan Produksi Keripik Buah Salak	35
Gambar 4.4 Hasil Tes Uji Bahan Produksi Keripik Buah Mangga	36
Gambar 4.5 Sertifikat KAN	37
Gambar 4.6 ISO 9001-2008	38
Gambar 4.7 Penghargaan KETAHANPANGAN 2010	49
Gambar 4.8 Penghargaan SIDAKARYA 2010	49
Gambar 4.9 Penghargaan PARAMAKARYA 2012.....	50
Gambar 4.10 Penghargaan UPAKARTI 2013	50
Gambar 4.11 Penghargaan AOTS Japan	51

