

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
LEMBAR PERSEMPAHAN.....	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR ISTILAH.....	xiv
DAFTAR SINGKATAN.....	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvii
BAB I.....	1
Pendahuluan.....	1
I.1 Latar Belakang	1
I.2 Rumusan Masalah.....	12
I.3 Tujuan Penelitian	12
I.4 Manfaat Penelitian	13
I.5 Batasan Penelitian.....	13
I.6 Sistematika Penelitian.....	14
BAB II	15
TINJAUAN PUSTAKA.....	15
II.1 Pengertian Studi Kelayakan.....	15
II.3 Manfaat Studi Kelayakan	17
II.4 Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis	17
II.4.1 Aspek Pasar	18
II.4.2 Aspek Teknis.....	21
II.4.3 Aspek Finansial.....	22
II.4.4 Aspek Lingkungan	24
II.4.5 Aspek Hukum.....	25

II.4.6 Aspek Sumber Daya Manusia	25
II.5 Metode Penelitian Investasi.....	27
II.5.1 Net Present Value.....	27
II.5.2 Internal Rate of Return.....	28
II.5.3 Payback Period.....	28
II.5.4 Analisis Sensitivitas	29
BAB III.....	30
METODOLOGI PENELITIAN	30
III.1 Model Konseptual	30
III.2 Sistematika Pemecahan Masalah	33
III.2.1 Tahap Identifikasi dan Perumusan Masalah	34
III.2.2 Studi Pustaka/Literatur dan Studi Lapangan	34
III.2.3 Tujuan Penelitian	34
III.2.4 Pengumpulan Data	34
III.2.5 Pengumpulan Data Pasar	35
III.2.6 Pengumpulan Data Teknis	36
III.2.7 Pengumpulan Data Finansial	36
III.2.8 Pengolahan Data	36
III.2.9 Pengolahan Data Pasar.....	36
III.2.10 Pengolahan Data Teknis	37
III.2.11 Pengolahan Data Finansial.....	37
III.2.12 Analisis	37
III.2.13 Analisis Kelayakan Investasi	37
III.2.14 Analisis Sensitivitas.....	38
III.2.15 Kesimpulan dan Saran	38
BAB IV	39
PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	39
IV.1 Profil Perusahaan	39
IV.1.1 Logo Perusahaan.....	39
IV.1.2 Produk Perusahaan	40
IV.2 Aspek Pasar.....	41
IV.2.1 Pengumpulan Data Pasar	41
IV.3 Aspek Teknis.....	55
IV.3.1 Identifikasi Produk	55

IV.3.2 Lokasi Usaha	55
IV.3.3 Proses Produksi dan Kapasitas Produksi	57
IV.3.4 Peralatan yang Dibutuhkan.....	59
IV.3.5 Manejemen Sumber Daya Manusia.....	61
IV.3 Harga Jual Produk.....	72
IV.4 Estimasi Pendapatan Pengembangan rumah makan Bebek Goreng Tulang Lunak Mas Bram	73
IV.4.1 Laporan Laba Rugi, Aliran Kas, dan Neraca.....	73
IV.4.2 Perhitungan Parameter Kelayakan Investasi	73
IV.5 Pengukuran dan Penentuan Sensitivitas.....	79
IV.5.1 Penurunan Harga Jual.....	80
IV.5.2 Kenaikan Biaya Bahan Baku	80
BAB V	82
ANALISIS DATA	82
V.1 Analisis Penilaian Responden	82
V.2 Aspek Pasar	82
V.2.1 Pasar Potensial	82
V.2.2 Pasar Tersedia	83
V.2.3 Pasar Sasaran	84
V.3 Aspek Teknis	84
V.3.1 Evaluasi Kapasitas Produksi	84
V.3.2 Evaluasi Lokasi Proyek.....	84
V.3.3 Evaluasi <i>Layout</i> Bangunan	85
V.3.4 Evaluasi Sumber Daya Manusia	85
V.4 Aspek Finansial	85
V.4.1 Harga Jual Produk.....	85
V.4.2 Estimasi Pendapatan	86
V.4.3 Analisis Laba Rugi.....	87
V.4.4 Analisis <i>Cash Flow</i>	87
V.4.5 Analisis Kelayakan	88
V.4.6 Analisis Internal Rate of Return (IRR)	88
V.4.7 Analisis <i>Payback Period</i> (PBP)	89
V.4.8 Analisis Sensitivitas	89
BAB VI.....	92

KESIMPULAN DAN SARAN	92
VI.1 Kesimpulan	92
VI.2 Saran.....	93
DAFTAR PUSTAKA.....	95