

ABSTRAK

Nama : Rusdi Lukman Santoso
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul : Analisis Kelayakan Finansial Usaha Peyek Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*) Skala Mikro
Dosen Pembimbing : Ir. Muhami, MS. IPM dan Dra. Indrati Sukmadi, MSc

Rempeyek atau peyek adalah salah satu camilan tradisional khas Indonesia yang umumnya terbuat dari tepung beras dicampur dengan air hingga membentuk adonan kental dan diberi bumbu dengan isian bahan pengisi yang khas. Peyek dengan rasa pedas dapat dibuat dengan mencampurkan bahan yang menimbulkan rasa pedas ke dalam bumbu atau adonan peyek. Selain itu rasa pedas dapat dibuat dengan membuat variasi isian peyek yaitu irisan cabai rawit sebagai isian peyek. Sebagian masyarakat Indonesia menyukai cita rasa yang pedas. Salah satu sumber cita rasa pedas adalah cabai. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan kelayakan usaha peyek cabai rawit skala mikro secara finansial. Pengambilan data dilakukan pada bulan Juli 2021 sampai Desember 2021, di tempat usaha peyek cabai rawit MY Peyek dan Peyek Ibu Sarah. Asumsi umur ekonomi pada penelitian ini adalah 5 tahun dengan kapasitas produksi 28.800 kemasan per tahun yang dikemas dalam kemasan plastik 200 gram, jumlah tenaga kerja sebanyak 3 orang, jumlah hari kerja pertahun sebanyak 288 hari dan *discount factor* dari Bank BRI Tahun 2021 sebesar 8,25%. Berdasarkan penelitian yang dilakukan didapat hasil analisis NVP Rp 511.748.891 Net B/C 1,3035 IRR 96,91% PBP 3 bulan 17 hari, BEP 18.684 kemasan dan HPP Rp 12.326 per kemasan. Berdasarkan hasil analisis finansial maka usaha peyek cabai rawit layak dijalankan.

Kata kunci : Analisis Finansial Usaha, Peyek, Cabai Rawit

ABSTRACT

Rempeyek or peyek is one of the traditional Indonesian snacks which is generally made from rice flour mixed with water to form a thick dough and seasoned with a special filling. Spicy-flavored dumplings can be made by mixing ingredients that cause a spicy taste into the spices or the batter. In addition, the spicy taste can be made by making variations of the stuffing of the dent, namely sliced cayenne pepper as the filling of the dent. Some Indonesian people like the spicy taste. One source of spicy taste is chili. The purpose of this study was to obtain the financial feasibility of a micro-scale cayenne pepper dent business. Data collection was carried out from July 2021 to December 2021, at the MY Peyek and Ms Sarah Peyek business premises. The assumption of economic age in this study is 5 years with a production capacity of 28,800 packages per year packaged in 200 gram plastic packaging, the number of workers is 3 people, the number of working days per year is 288 days and the discount factor from Bank BRI in 2021 is 8.25. %. Based on the research conducted, the results of the analysis showed that NVP was Rp 511,748,891 Net B/C 1,3035 IRR 96.91% PBP 3 months 17 days, BEP 18,684 packages and HPP Rp 12,326 per package. Based on the results of the financial analysis, the cayenne pepper dent business is feasible to run.

Keywords: Business Financial Analysis, Peyek, Cayenne