



INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

**ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL USAHA PEYEK CABAI
RAWIT (*Capsicum frutescens* L) SKALA MIKRO**

SKRIPSI

RUSDI LUKMAN SANTOSO

1322125006

TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

TANGERANG SELATAN

2022



INSTITUT TEKNOLOGI INDONESIA

**ANALISIS KELAYAKAN FINANSIAL USAHA PEYEK CABAI
RAWIT (*Capsicum frutescens* L) SKALA MIKRO**

SKRIPSI

Diajukan Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi
Pertanian

RUSDI LUKMAN SANTOSO

1322125006

TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN

TANGERANG SELATAN

2022

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS

**Skripsi ini adalah hasil karya saya sendiri,
dan semua sumber baik yang dikutip maupun dirujuk
telah saya nyatakan dengan benar.**

Nama : Rusdi Lukman Santoso

NIM : 1322125006

Tanda tangan :

Tanggal : 09 Agustus 2022

Skripsi yang berjudul :
Analisis Kelayakan Finansial Usaha Peyek Cabai Rawit
(Capsicum frutescens L) Skala Mikro

Dipersiapkan dan Disusun oleh :
RUSDI LUKMAN SANTOSO
1322125006

Telah Dipertahankan di Depan Dewan Penguji pada Tanggal
09 Agustus 2022

Skripsi tersebut telah diterima
Sebagai sebagian persyaratan yang diperlukan
Untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian

Tangerang Selatan, 09 Agustus 2022
Program Studi Teknologi Industri Pertanian
Ketua

Pembimbing I



(Ir. Muhami, MS, IPM)



(Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si)

Pembimbing II







(Dra. Indrati Sukmadi, M.Sc)

HALAMAN PENGESAHAN

Skripsi ini diajukan oleh :
Nama : Rusdi Lukman Santoso
NIM : 1322125006
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Finansial Usaha Peyek Cabai Rawit
(*Capsicum frutescens* L) Skala Mikro

Telah berhasil dipertahankan dihadapan Dewan Penguji dan diterima sebagai bagian persyaratan yang diperlukan untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia.

DEWAN PENGUJI

Pembimbing 1 : Ir. Muhami, MS, IPM ()
Pembimbing 2 : Dra. Indrati Sukmadi, M.Sc ()
Penguji 1 : Ir. Syahril makosim, M.Si, IPM ()
Penguji 2 : Ir. Moh. Haifan , M.Agr IPU ()

Ditetapkan di : Kampus Institut Teknologi Indonesia, Tangerang Selatan

Tanggal : 09 Agustus 2022

KETUA PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN



Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, karena atas berkat dan rahmat-Nya penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Penulisan skripsi ini dilakukan dalam rangka memenuhi salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Teknologi Pertanian pada Program Studi Teknologi Industri Pertanian Institut Teknologi Indonesia. Penulis menyadari bahwa, tanpa bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak, dari masa perkuliahan sampai pada penyusunan skripsi ini, sangatlah sulit bagi penulis untuk menyelesaikan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis mengucapkan terima kasih kepada :

- (1) Ir. Shinta Leonita, S.TP, M.Si., sebagai Ketua Program Studi Teknologi Industri Pertanian yang telah mengarahkan penulis dalam penyusunan Tugas Akhir ini;
- (2) Ir. Muhami, MS.IPm, sebagai Dosen Pembimbing I yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini;
- (3) Dra. Indrati Sukmadi, M.Sc., sebagai Dosen Pembimbing II yang telah menyediakan waktu, tenaga, dan pikiran untuk mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini;
- (4) Pihak MY Peyek dan Peyek Ibu Sarah Cipondoh, yang telah banyak membantu dalam usaha memperoleh data yang penulis perlukan;
- (5) Bapak Marjiyana dan Ibu Ngajiyem, sebagai orang tua penulis serta adik penulis Iksan Saputro yang telah memberikan doa, bantuan, motivasi, dan dukungan moril maupun materi;
- (6) Istri penulis Mei Yuniati, atas segala doa, bantuan, dukungan, dan tidak henti-hentinya memberikan memotivasi kepada penulis untuk tetap semangat dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini;
- (7) Anak pertama penulis Fazeela Adhwa Santoso, menjadi motivasi lebih untuk penulis dalam menyusun dan menyelesaikan skripsi ini;
- (8) Keluarga besar dari *Mbah Sartoyo* dan *Mbah Karto Pawiro* atas doa, bantuan, dan dukungannya;
- (9) Sahabat-sahabat penulis Mohammad Irfan Rosyadi, Mustofa Mahardhika, dan Yusup Raharja atas doa, bantuan, dan motivasinya;

- (10) Rekan-rekan kontrakan Perumahan Keroncong Permai atas doa, bantuan dan dukungannya;
- (11) Rekan-rekan Teknologi Industri Pertanian 2014, atas doa, dukungan, dan motivasinya selama perkuliahan dan penyusunan skripsi;
- (12) Rekan-rekan karyawan PT. Propan Raya ICC atas doa, bantuan, dan dukungannya selama menjalani perkuliahan.

Akhir kata, penulis berharap Tuhan Yang Maha Esa berkenan membalas segala kebaikan semua pihak yang telah membantu. Semoga skripsi ini membawa manfaat bagi pengembangan ilmu.

Tangerang Selatan, 09 Agustus 2022

Rusdi Lukman Santoso

**HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
TUGAS AKHIR / SKRIPSI UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Institut Teknologi Indonesia, saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Rusdi Lukman Santoso
NIM : 1322125006
Program Studi : Teknologi Industri Pertanian
Jenis Karya : Tugas Akhir/Skripsi

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Institut Teknologi Indonesia Hak Bebas Royalti Noneksklusif (*Non-exclusive Royalti Free Right*) atas karya ilmiah saya yang berjudul

**Analisis Kelayakan Finansial Usaha Peyek Cabai Rawit (*Capsicum frutescens L*)
Skala Mikro**

Beserta perangkat yang ada (jika diperlukan). Dengan Hak Bebas Royalti Noneksklusif ini Institut Teknologi Indonesia berhak menyimpan, mengalihmedia/formatkan, mengelola dalam bentuk pangkalan data (*database*), merawat, dan mempublikasi. Tugas akhir/skripsi saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan sebagai pemilik Hak Cipta.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Dibuat di : Tangerang Selatan
Pada Tanggal 09 Agustus 2022
Yang Menyatakan

Rusdi Lukman Santoso

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

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
KATA PENGANTAR	v
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	vii
ABSTRAK	viii
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB 1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Identifikasi Masalah.....	3
1.3. Kerangka Pemikiran.....	3
1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian.....	4
1.5. Manfaat Penelitian.....	4
1.6. Hipotesis.....	4
BAB 2. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Industri Mikro.....	5
2.2. Rempeyek atau Peyek.....	6
2.3. Tepung Beras.....	7
2.4. Minyak Goreng.....	9
2.5. Cabai Rawit (<i>Capsicum frutescens</i> L).....	10
2.6. Kriteria Kelayakan Usaha dan Investasi.....	12
2.7. Analisis Sensivitas.....	16
BAB 3. METODE PENELITIAN	17
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.2. Alat dan Bahan.....	17
3.3. Prosedur Penelitian.....	17
3.4. Metode Pengambilan Data.....	19
3.5. Asumsi.....	20
3.6. Proses Produksi.....	20

3.7. Analisis Penelitian.....	24
BAB 4. HASIL PENELITIAN.....	25
4.1. Segmen Pasar Produk.....	25
4.2. Neraca Massa	25
4.3. Neraca Kalor.....	31
4.4. Kebutuhan Mesin dan Peralatan Produksi.....	31
4.5. Kebutuhan Utilitas.....	32
4.6. Kebutuhan Tenaga Kerja dan Alokasi Waktu Kerja	33
4.7. Kebutuhan Luas Ruang	35
4.8. Desain Kemasan Produk	37
4.9. Hasil Analisis Finansial.....	38
4.10. Analisis Sensitivitas	41
BAB 5. PEMBAHASAN DAN PENDAPAT	43
5.1. Proses Produksi	43
5.2. Kemasan Peyek Cabai Rawit	44
5.3. Kebutuhan Mesin dan Peralatan Produksi.....	46
5.4. Kebutuhan Utilitas.....	47
5.5. Kebutuhan Tenaga Kerja dan Waktu Kerja	48
5.6. Kebutuhan Luas Ruangan dan Tata letak.....	48
5.7. Analisis Kelayakan Usaha.....	50
5.8. Analisis Sensitivitas	51
BAB 6. KESIMPULAN DAN SARAN	52
6.1. Kesimpulan.....	52
6.2. Saran.....	52
DAFTAR REFERENSI.....	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1. Peyek Kacang Tanah.....	7
Gambar 2.2. Cabai Rawit Merah	12
Gambar 3.1. Diagram alir prosedur penelitian.....	18
Gambar 3.2. Diagram Alir Proses Produksi Peyek Cabai Rawit.....	23
Gambar 4.1. Diagram Alir Bahan Masuk dan Keluar.....	30
Gambar 4.2. Alokasi Waktu Kerja Karyawan Peyek Cabai Rawit.....	34
Gambar 4.3. Tata Letak Kebutuhan Luas Ruang Produksi.....	36
Gambar 4.4. Desain Kemasan Produk Peyek Cabai Rawit.....	38
Gambar 5.1. Peyek Cabai Rawit	44
Gambar 5.2. Kemasan Plastik Peyek Cabai Rawit	45
Gambar 5.3. Peyek Cabai Rawit dalam Kemasan	46

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Komposisi Gizi Rempyek per 100 gram dengan BDD 100%	6
Tabel 2.2. Syarat Mutu Tepung Beras	8
Tabel 2.3. Komposisi Zat Gizi Tepung Beras per 100 gram Bahan	8
Tabel 2.4. Perbedaan Karakteristik Minyak Cair.....	9
Tabel 2.5. Perbedaan Minyak Goreng Cair dan Minyak Goreng Padat	10
Tabel 2.6. Komposisi Gizi Pangan per 100% dengan BDD 85%	11
Tabel 4.1. Hasil Survei Penjualan Camilan di Kabupaten Tangerang Bulan Oktober Sampai November 2021	25
Tabel 4.2. Formulasi Peyek Cabai Rawit	26
Tabel 4.3. Kebutuhan Bahan Baku Proses Produksi Peyek Cabai Rawit.....	26
Tabel 4.4. Neraca Massa Proses Produksi Peyek Cabai Rawit per Hari	27
Tabel 4.5. Neraca Kalor Proses Penggorengan Peyek Cabai Rawit per Hari.....	31
Tabel 4.6. Kebutuhan Mesin Dan Peralatan Produksi Peyek Cabai Rawit	31
Tabel 4.7. Fungsi Ruangan dan Aktivitas Produksi Peyek Cabai Rawit.....	37
Tabel 4.8. Hasil Analisis Finansial Usaha Peyek Cabai Rawit dengan Kapasitas Produksi 100 Kemasan per 200 gram.....	39
Tabel 4.9. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Peyek Cabai Rawit	40
Tabel 4.10. Hasil Analisis Finansial dan Analisis Sensitivitas.....	41

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1. Kebutuhan Bahan Baku Produksi Peyek Cabai Rawit	56
LAMPIRAN 2. Kebutuhan Mesin dan Alat Produksi Peyek Cabai Rawit	57
LAMPIRAN 3. Investasi Usaha Peyek Cabai Rawit	58
LAMPIRAN 4. Kebutuhan Biaya Produksi Peyek Cabai Rawit	59
LAMPIRAN 5. Biaya Tenaga Kerja Usaha Peyek Cabai Rawit.....	60
LAMPIRAN 6. Rincian Biaya Operasional Usaha Peyek Cabai Rawit	61
LAMPIRAN 7. Perhitungan Aliran Kas Usaha Peyek Cabai Rawit dengan Asumsi Biaya Normal	62
LAMPIRAN 8. Perhitungan NVP, IRR, PBP, BEP, dan B/C dengan Asumsi Biaya Normal.....	63
LAMPIRAN 9. Perhitungan Aliran Kas Usaha Peyek Cabai Rawit dengan Asumsi Penurunan Kapasitas Produksi 15%	65
LAMPIRAN 10. Perhitungan NVP, IRR, PBP, BEP, dan B/C dengan Asumsi Penurunan Kapasitas Produksi 15%	66
LAMPIRAN 11. Perhitungan Aliran Kas Usaha Peyek Cabai Rawit dengan Asumsi Kenaikan Harga Cabai Rawit 50% dan Minyak Goreng 20%	68
LAMPIRAN 12. Perhitungan NVP, IRR, PBP, BEP, dan B/C dengan Asumsi Kenaikan Harga Cabai Rawit 50% dan Minyak Goreng 20%	69
LAMPIRAN 13. Perhitungan Aliran Kas Usaha Peyek Cabai Rawit dengan Asumsi Penurunan Kapasitas Produksi 15% dan Kenaikan Harga Cabai Rawit 50% dan Minyak Goreng 20%	71
LAMPIRAN 14. Perhitungan NVP, IRR, PBP, BEP, dan B/C dengan Asumsi Penurunan Kapasitas Produksi 15% dan Kenaikan Harga Cabai Rawit 50% dan Minyak Goreng 20%	72
LAMPIRAN 15. Kebutuhan Listrik	74
LAMPIRAN 16. Perhitungan Harga Pokok Produksi (HPP) Peyek Cabai Rawit	74
LAMPIRAN 17. Perhitungan Rendemen Peyek Cabai Rawit	Error! Bookmark not defined.
LAMPIRAN 18. Formulasi Peyek Cabai Rawit	75
LAMPIRAN 19. Perhitungan Neraca Kalor	76
LAMPIRAN 20. Surat Keterangan Uji Plagiasi.....	81