

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Manfaat Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kopi	5
2.2 Diversifikasi Pengolahan Kopi.....	8
2.2.1 Kopi bubuk	8
2.2.2 Kopi jahe instan.....	9
2.2.3 Kopi espresso	10
2.2.4 Kopi luwak	10
2.3 Kopi Luwak	11
2.4 Pengolahan Kopi Luwak	15
2.5 Harga Pokok Produksi.....	22
2.5.1 Definisi dan kegunaan harga pokok produksi.....	23
2.5.2 Unsur-unsur perhitungan harga pokok produksi.....	24
2.6 Kelayakan Usaha	25
2.6.1 Aspek finansial.....	25
2.6.2 Aspek kriteria investasi.....	26
2.6.3 Analisis sensitivitas.....	27
2.7 Berbagai penelitian terkait.....	28
III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat penelitian	31
3.2 Metode Penelitian.....	32
3.3 Metode Pengumpulan Data	32
3.4 Metode Analisis Data	32

3.4.1 Metode deskriptif kuantitatif.....	33
3.4.1.1 Metode <i>Full Costing</i>	33
3.4.1.2 Susunan harga pokok produksi	34
3.4.2 <i>Break Event Point</i>	34
3.4.3 <i>Payback Period (PP)</i>	35
3.4.4 <i>Net Present Value (NPV)</i>	35
3.4.5 <i>Internal Rate of Return (IRR)</i>	36
3.4.6 <i>Net Benefit Cost Ratio (Net B/C)</i>	36
3.4.7 Analisis sensitivitas.....	37

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Berbagai Asumsi Dasar Analisis Finansial.....	38
4.2 Agroindustri Kopi Luwak	40
4.2.1 Pengadaan	40
4.2.1.1 Bahan baku.....	40
4.2.1.2 Tenaga kerja.....	42
4.2.1.3 Biaya pemeliharaan musang ketika tidak produksi.....	43
4.2.2 Proses pembuatan kopi luwak.....	44
4.3 Neraca Massa Bahan	44
4.4 Kapasitas Produksi Usaha dan Penerimaan Usaha Kopi Luwak tahun 2014.....	47
4.5 Analisis Harga Pokok Produksi.....	49
4.6 Aspek Finansial	54
4.6.1 Penerimaan usaha.....	55
4.6.2 Analisis titik impas usaha	56
4.6.3 Proyeksi laba rugi usaha	57
4.6.4 Aliran kas usaha.....	58
4.6.5 Analisis kelayakan investasi	58
4.6.6 Analisis sensitivitas.....	59
4.7 Pengembangan Pemasaran kopi Luwak Mendatang	61

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Simpulan	65
5.2 Saran	66

DAFTAR PUSTAKA67

LAMPIRAN.....70