

## DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
I.PENDAHULUAN	
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2.Tujuan Penelitian .....	3
1.3 Manfaat Penelitian .....	4
II.TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Kelayakan Usaha. ....	5
2.1.1.Aspek finansial.....	5
2.1.2. Aspek kriteria investasi .....	6
2.1.3. Analisis sensitivitas .....	7
2.2. Berbagai Penelitian Terkait.....	8
2.3. Bahan Baku Keripik Pisang .....	10
2.3.1 Pisang kepok .....	10
2.3.2 Pisang ambon .....	11
2.3.3 Pisang kapas .....	14
2.4.Keripik Pisang.....	15
2.5. Penggorengan.....	16
2.6. Penyerapan Minyak Goreng .....	17

### III. BAHAN DAN METODE

3.1. Tempat dan Waktu Penelitian .....	19
3.2. Metode Penelitian .....	19
3.3. Metode Pengumpulan Data .....	21
3.4. Metode Analisis Data .....	22
3.4.1. Break event point .....	22
3.4.2. Payback period .....	22
3.4.3. Net present value .....	23
3.4.4. Internal rate return .....	24
3.4.5. Net benefit cost ratio .....	24
3.4.6. Analisis sensitivitas .....	25

### IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Berbagai Asumsi Dasar Analisis Finansial .....	26
4.2. Neraca Massa Bahan .....	28
4.3. Kapasitas Produksi Usaha .....	31
4.4. Permodalan Usaha Keripik Pisang .....	32
4.5. Penerimaan Usaha .....	33
4.6. Analisis Titik Impas Usaha .....	34
4.7. Proyeksi Rugi-Laba Usaha .....	35
4.8. Aliran Kas Usaha .....	36
4.9. Analisis Kelayakan Investasi .....	37
4.10 Analisis Sensitivitas .....	38
4.11 Pengembangan dan Pemasaran Keripik Pisang Mendatang .....	43

### V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1. Kesimpulan .....	47
5.2. Saran .....	48

DAFTAR PUSTAKA .....	49
----------------------	----

LAMPIRAN .....	52
----------------	----