

ABSTRACT

TECHNOECONOMIC ANALYSIS OF SAUCE BUSINESS USING SWEET POTATO FLOUR IN BANDAR LAMPUNG

By

M AZDHAN ALFHAROBBY

Lampung Province produces sweet potatoes with a total production of 27,875 tons in 2019. Lampung has the potential as a producer of sweet potatoes in every district or city. Sweet potato is easily damaged, therefore it needs to be processed to increase its shelf life, one of which is processed into flour. Sweet potato flour can then be used as a raw material for making sauce. The sweet potato flour sauce industry is still not widely implemented in Bandar Lampung. An industry to progress and develop in accordance with the objectives to be achieved requires analysis of technical and technological aspects, analysis of financial aspects as well as analysis of market and marketing aspects that are precise. The purpose of this study was to determine the feasibility of establishing a sauce industry using sweet potato flour as raw material. Data analysis used a survey method with a questionnaire with the type of method, namely purposive sampling, determining alternative business locations using the Bayes method, as well analysis of technical aspects and financial calculations. Based on the research results, it is known that the sweet potato-based sauce industry has met the business feasibility criteria, with a Net Present Value of 2,8 Billion , a B/C ratio of 1.257, a Payback Period of 3 years 1 month and an Internal Rate of Return of 33.61%. The results of the sensitivity analysis for the sauce industry that uses sweet potato flour as raw material can still be said to be feasible if there is an increase in raw material prices of up to 20%.

Keywords: finance, marketing, sauce, sweet potato, technoeconomics

ABSTRAK

ANALISIS TEKNOEKONOMI USAHA SAUS DENGAN BAHAN BAKU TEPUNG UBI JALAR DI BANDAR LAMPUNG

Oleh

M AZDHAN ALFHAROBBY

Provinsi Lampung menghasilkan ubi jalar dengan total produksi pada tahun 2019 sebesar 27.875 ton. Lampung memiliki potensi sebagai penghasil ubi jalar di setiap Kabupaten atau Kota. Ubi jalar memiliki sifat yang mudah rusak, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan untuk menambah daya simpan salah satunya adalah diolah menjadi tepung. Tepung ubi jalar kemudian dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan saus. Industri saus tepung ubi jalar masih belum banyak diterapkan di Bandar Lampung. Suatu industri agar maju dan berkembang sesuai tujuan yang ingin dicapai membutuhkan analisis pada aspek teknis dan teknologi, analisis aspek finansial dan analisis aspek pasar dan pemasaran yang tepat. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui kelayakan usaha pendirian industri saus dengan bahan baku tepung ubi jalar. Analisis data menggunakan metode survey dengan alat bantu kuesioner dengan jenis metode yaitu *purposive* sampling, penentuan alternatif pendirian lokasi usaha menggunakan metode *Bayes*, serta dilakukan analisis pada aspek teknis dan perhitungan finansial. Berdasarkan hasil penelitian diperoleh bahwa industri saus dengan bahan baku ubi jalar sudah memenuhi kriteria kelayakan usaha, dengan nilai *Net Present Value* sebesar 2,8 M, rasio B/C sebesar 1,257, *Payback Period* selama 3 Tahun 1 bulan dan *Internal Rate Return* 33,61%. Hasil perhitungan analisis sensitivitas industri saus dengan bahan baku tepung ubi jalar masih dapat dikatakan layak apabila terjadi kenaikan harga bahan baku hingga 20%.

Kata kunci: finansial, pemasaran, saus, teknoekonomi, ubi jalar