

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA MAKANAN RINGAN
(Studi Kasus Di Kota Madiun)**

SKRIPSI



Diteliti Oleh:
SINDU DWI MARDHANI
NIM 41416012

PROGRAM STUDI REKAYASA INDUSTRI (KAMPUS KOTA MADIUN)
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
Desember 2020

**ANALISIS KELAYAKAN USAHA MAKANAN RINGAN
(Studi Kasus Di Kota Madiun)**

Diajukan Untuk Memenuhi Sebagai Gelar Persyaratan
Dalam Memperoleh Gelar Sarjana Teknik
Program Studi Rekayasa Industri



Diteliti Oleh:
SINDU DWI MARDHANI
NIM 41416012

**PROGRAM STUDI REKAYASA INDUSTRI (KAMPUS KOTA MADIUN)
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
Desember 2020**

HALAMAN PENGESAHAN

Telah disetujui dan diterima baik oleh tim penguji Skripsi Program Studi Rekayasa Industri (Kampus Madiun) Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya guna melengkapi sebagai tugas dan memenuhi syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik Perogram Studi Rekayasa Industri.

Atas Nama:

SINDU DWI MARDHANI

NIM 41416012

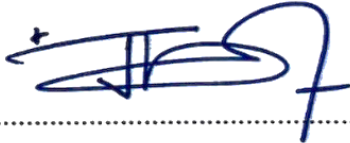
Madiun, 18 Desember 2020

Tim Penguji Skripsi :

Dr. Ir. P. Setya Murdapa, S.T., M.Eng.
NIDN 0729026801

Ir. Th. Liris Windyaningrum, S.T., M.T.
NIDN 0729077801

Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402


.....

.....

.....



Mengetahui,
Wakil Dekan Fakultas Teknik


Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402

HALAMAN PERSETUJUAN

Telah disetujui dan diterima dengan baik oleh Dosen Pembimbing Skripsi Prodi Rekayasa Industri (Kampus Madiun) Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya guna melengkapi sebagai tugas dan memenuhi syarat-syarat untuk memperoleh gelar Sarjana Teknik Program Studi Rekayasa Industri.

Atas Nama:

SINDU DWI MARDHANI

NIM 41416012

Madiun, 11 Januari 2021

Dosen Pembimbing Skripsi:

Dosen Pembimbing I

Dosen Pembimbing II



Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402



Ir. L. Anang Setivo W., S.T., M.T.
NIDN 0713117202

Mengetahui



Wakil Dekan Fakultas Teknik



Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402



Ketua Program Studi



Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402

**PERNYATAAN KEASLIAN KARTA ILMIAH DAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Kampus Kota Madiun:

Nama : Sindu Dwi Mardhani

NIM : 41416012

Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Usaha Makanan Ringan (Studi Kasus Kota Madiun).

Menyatakan bahwa skripsi ini adalah ASLI karya tulisan saya. Apabila terbukti karya ini merupakan *plagiarism*, saya bersedia menerima sanksi yang akan diberikan oleh Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Saya menyetujui pula bahwa karya tulis ini dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (*digital library* Perpustakaan Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-Undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan keaslian dan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Madiun, Desember 2020

Yang Menyatakan,



(Sindu Dwi Mardhani)



BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI

1. Nama Mahasiswa : Sindu Dwi Mardhani
2. NIM : 41416012/IX (Sembilan)
3. Tahun Angkatan : 2016
4. Judul Skripsi : Analisis Kelayakan Usaha Makanan Ringan (Studi Kasus Kota Madiun)
5. Tanggal Pengajuan Skripsi : 17 Oktober 2019
6. Dosen Pendamping : Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
Ir. L. Anang Setyo W., S.T., M.T.

Daftar Kegiatan Konsultasi

No	Tanggal	Catatan	Paraf Dosen Pembimbing	
			I	II
1	27-02-2020	Rivisi BAB I (latar belakang)	Vinsensius	-
2	03-03-2020	Perbaiki rumusan	Vinsensius	-
3	04-03-2020	Perbaiki tujuan penelitian, revisi BAB II	Vinsensius	-
4	06-03-2020	Revisi BAB II (aspek pasar)	Vinsensius	-
5	09-03-2020	Revisi BAB II (aspek pasar) lanjutan	Vinsensius	-
6	11-03-2020	Revisi BAB II (aspek teknis, aspek finansial)	Vinsensius	-
7	02-03-2020	Alur latar belakang simpel subyek penelitian di Madiun	-	[Signature]
8	12-03-2020	Asumsi penelitian di perjelas	-	[Signature]
9	13-03-2020	Revisi BAB II (aspek teknik, finansial, buat penelitian terdahulu)	Vinsensius	-
10	17-03-2020	Buat penelitian terdahulu, buat BAB III	Vinsensius	-
11	19-03-2020	Revisi BAB II dan BAB III	Vinsensius	-



PROGRAM STUDI REKAYASA INDUSTRI (KAMPUS KOTA MADIUN)
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA

12	20-03-2020	Revisi urutan alur penelitian	Vinsan	-
13	21-09-2020	Revisi kembali BAB I (tujuan) BAB II (analisis dan minat) BAB III benahi teknis analisi (bimbingan lagi Kamis 24 september pukul 10:00)	Vinsan	-
14	24-09-2020	Perbaiki kuesioner (bimbingan lagi Senin 28-09-2020 pukul 14:30)	Vinsan	-
15	28-09-2020	Perbaiki kuesioner tentukan target objek (bimbingan lagi 1 Oktober pukul 10:00 WIB)	Vinsan	-
16	01-10-2020	Perbaiki kuesioner, list target responden (Senin 05 Oktober pukul 14:15)	Vinsan	-
17	05-10-2020	Print kuesioner, tambah kata pengantar (Selasa 06 Oktober 2020 pukul 09:00)	Vinsan	-
18	06-10-2020	Revisi kuesioner nama tempat belum ada minta jurnal	-	
19	22-10-2020	Buat BAB IV pengumpulan data aspek pasar dan teknis	Vinsan	-
20	22-10-2020	Ulas data karakteristik berupa tabel dan grafik jurnal dibawa waktu bimbingan	-	
21	26-10-2020	Perbaiki data aspek pasar dan penjual Buat FPC, buat elemen kegiatan masing-masing produksi lalu eksperimen	Vinsan	-



PROGRAM STUDI REKAYASA INDUSTRI (KAMPUS KOTA MADIUN)
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA

22	04-11-2020	Perbaiki pengumpulan data aspek pasar	Vinsan	-
23	11-11-2020	Perbaiki aspek pasar (penjual) buat pengolahan aspek teknis	Vinsa	-
24	24-11-2020	Perbaiki aspek pasar dan teknis	Vinsan	-
25	27-11-2020	Perbaiki aspek teknis	Vinsa	-
26	02-12-2020	Sempurnakan aspek teknis	Vinsan	-
27	08-12-2020	Perbaiki BAB V dan BAB VI	Vinsan	-
28	11-12-2020	Perbaiki BAB V, buat BAB VI, daftar pustaka, lampiran	Vinsan	-
29	14-12-2020	Siapkan semua persyaratan ujian (abstrak dll) perbaiki redaksional, daftar pustaka	Vinsan	-

7. Selesai Penyusunan Skripsi Tanggal : 15 Desember 2020

Madiun, Desember 2020

Pembimbing I

Pembimbing II

Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402

Ir. L. Anang Setyo W., S.T., M.T.
NIDN 0713117202



Wakil Dekan Fakultas Teknik

Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402



Ketua Program Studi

Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M.
NIDN 0702027402

Analisis Kelayakan Usaha Makanan Ringan, Dengan Produk Makanan Risoles Mayo, Pisang Coklat, dan Lumpia. Berdasarkan Aspek Pasar, Aspek Teknis, dan Aspek Finansial dan Analisis Risiko Oleh Sindu Dwi Mardhani. Pembimbing Ir. Vinsensius Widdy Tri P. S.T., M.M. dan Ir. Lorensius Anang S.W., M.T. Program Studi Rekayasa Industri, Fakultas Teknik (Kampus Kota Madiun), Universitas Katolik Widya mandala Surabaya.

ABSTRAK

Makanan ringan, camilan atau kudapan dalam bahasa Inggris disebut *snack* adalah istilah bagi makanan yang bukan merupakan menu utama (makan pagi, makan siang, makan malam). Ternyata orang Indonesia lebih banyak mengkonsumsi camilan dibanding menyantap makanan berat. Seperti survei yang dilakukan oleh *The Harris Poll* untuk *Mondelez International*, yang dilakukan pada tanggal 16 sampai 27 September 2019 terhadap 6.068 partisipan berusia 18 tahun keatas, yang bertujuan untuk mempelajari kebiasaan konsumen dan menemukan berbagai pemahaman baru tentang peran camilan, baik fungsional maupun emosional, dalam kehidupan sehari-hari masyarakat Indonesia yang sangat lekat dengan camilan. Oleh karena itu Kedepan, peneliti ingin mendirikan sebuah usaha makanan ringan, maka perlu dilakukannya analisis studi kelayakan guna mengetahui layak atau tidak layakannya suatu usaha tersebut untuk didirikan.

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui layak atau tidak layak usaha makanan ringan untuk di dirikan berdasarkan apek pasar, aspek teknis, dan aspek finansial serta analisis risiko pendirian usaha makanan ringan.

Kesimpulan dari analisis yang telah dilakukan, adalah usaha makanan ringan di kota Madiun dapat di katakan layak untuk dipertimbangkan dengan hasil pada aspek pasar perhitungan rentang skala responden pengunjung, dengan tanggapan yang baik terhadap ketiga makanan ringan, serta banyaknya permintaan penjual sehingga layak untuk dipertimbangkan. Pada aspek teknis berdasarkan permintaan pada aspek pasar dapat memenuhi permintaan sehingga aspek teknis layak untuk di pertimbangkan. Untuk aspek finansial diperoleh hasil bahwa nilai *Payback Period* pengembalian dua bulan sehingga layak untuk di pertimbangkan karena tidak melebihi masa pakai yaitu lima tahun, dan nilai ROR didapat $19,986\% > \text{MARR } 5,75\%$.

Kata Kunci: Makanan Ringan, Kelayakan Usaha, Laba Rugi, *Payback Period*, *Rate Of Return*.

Analysis of The Feasibility of Snack Business, With Food Products Risoles Mayo, Banana Chocolate, and Lumpia. Based on Market Aspects, Technical Aspects, and Financial Aspects and Risk Analysis By Sindu Dwi Mardhani. Advisors Ir. Vinsensius Widdy Tri P. S.T., M.M. and Ir. Lorensius Anang S.W., M.T. Industrial Engineering Study Program, Faculty of Engineering (Madiun City Campus), Widya Mandala Catholic University Surabaya.

ABSTRACT

Snacks, snacks or snacks in English called snacks are terms for foods that are not the main menu (breakfast, lunch, dinner). It turns out that Indonesians consume more snacks than eat heavy foods. As the survey conducted by The Harris Poll for Mondelez International, conducted from September 16 to 27, 2019 on 6,068 participants aged 18 and over, which aims to study consumer habits and find new understandings of the role of snacks, both functional and emotional, in the daily lives of Indonesians who are very attached to snacks. Therefore, in the future, researchers want to establish a snack business, so it is necessary to conduct a feasibility study analysis in order to know whether or not it is feasible for such a business to be established.

The purpose of this research is to find out the feasible or unfit snack business to be established based on market specs, technical aspects, and financial aspects as well as risk analysis of snack business establishment.

The conclusion of the analysis, which has been done, is that the snack business in Madiun can be said to be worth considering with the results on the market aspect of calculating the scale range of respondents, with good responses to all three snacks, as well as the large demand of sellers so that it is worth considering. On the technical aspect based on demand on the market aspect can meet the demand so that the technical aspect is worth considering. For the financial aspect obtained results that the value of Payback Period return two months so it is worth considering because it does not exceed the life of five years, and ror value obtained $19.986\% > \text{MARR } 5.75\%$.

Keywords: Snacks, Business Feasibility, Profit and Loss, Payback Period, Rate Of Return.

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

MOTTO

.....dan jangan kemu berputus asa dari rahmat Allah. Sesungguhnya tiada putus asa dari rahmat Allah, melainkan kaum yang kafir.

(Surat Yusuf Ayat 87)

Boleh jadi kamu membenci sesuatu padahal ia amat baik bagimu, dan boleh juga pula kamu menyukai sesuatu padahal ia amat buruk bagimu, Allah mengetahui sedangkan kamu tidak mengetahui.

(Surat Al-Baqarah Ayat 216)

PERSEMBAHAN

Skripsi ini merupakan langkah awal kita menuju dunia yang sesungguhnya (kerja), maka ini belum seberapa dibandingkan dunia nyata yang akan kita jumpai di masa yang akan datang. Skripsi ini saya persembahkan kepada kedua orang tua, kakak, dan saudara-saudara yang sangat saya cintai, semoga ilmu yang saya dapat dari perkuliahan dapat berguna bagi agama dan negara amin.

KATA PENGANTAR

Dengan mengucapkan rasa Syukur terhadap Allah SWT. atas berkat rahmat dan karunia-Nya sehingga dengan semangat dan perjuangan peneliti mampu menyelesaikan penyusunan laporan Tuga Akhir (Skripsi). Tujuan dari penulisan tugas akhir ini yaitu untuk memenuhi sebagai persyaratan untuk meraih gelar Sarjana Teknik pada Program Studi Rekayasa Industri Fakultas Teknik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Kampua Kota Madiun.

Penulis menyadari bahwa untuk menulis laporan Tugas Akhir tidak akan dapat berjalan tanpa dukungan dan dorongan berbagai pihak. Makan dari itu penulis ingin menyampaikan terima kasih kepada ihak-pihak yang telah memberikan dukungan dan dorongan. Ucapakn terima kasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan semangat, petunjuk, kesabaran, kikhlasan, dan akhirnya mampu menyelesaikan Laporan Tugas Akhir (Skripsi) ini.
2. Kedua orang tua yang memberikan dukungan moral dan doa dalam menyelesaikan Tugas Akhir.
3. Kakak yang memberikan tekanan yang sangat luar biasa.
4. Bapak Ir. Vinsensius Widdy Tri P., S.T., M.M. selaku Dekan, Dosen Wali Angkatan 2016 dan Pembimbingan I.
5. Bapak Ir. L. Anang Setiyo Waloyo, S.T., M.T., selaku Pembimbing II.
6. Bapak Dr. Ir. Petrus Setya Murdapa, S.T., M.Eng., selaku Dosen Penguji I.
7. Ibu Ir. Theresia Liris Windyaningrum, S.T., M.T. selaku Dosen Penguji II.
8. Teman-teman seperjuangan angkatan 2016, terima kasih atas motovasi.
9. Semua pihak yang telah membantu penulis yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Semoga bantuan, dukungan dan semangat dari semua pihak mendapat balasan dari Allah SWT amin.

Madiun, Desember 2020

Penulis

Sindu Dwi Mardhani

DAFTAR ISI

	Halaman
COVER.....	i
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSETUJUAN	iv
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN KARYA.....	v
BERITA ACARA BIMBINGAN SKRIPSI.....	vi
ABSTRAK INDONESIA.....	ix
ABSTRAK INGGRIS	x
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	xi
KATA PENGANTAR	xii
DAFTAR ISI	xiii
DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR.....	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan Penelitian	3
1.4 Manfaat Penelitian	3
1.5 Batasan Masalah	4
1.6 Asumsi Peneliti.....	4
1.7 Sistematika Penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Studi Kelayakan.....	6
2.2 Aspek-Aspek Studi Kelayakan	6
2.2.1 Aspek Pasar	6
2.2.1.1 Segemen Pasar	7
2.2.1.2 Sikap Calon Konsumen.....	8
2.2.1.3 Mengukur dan Meramal Permintaan	10

2.2.2 Aspek Teknis	14
2.2.2.1 Rencana Kapasitas Produksi	14
2.2.3 Aspek Finansial	15
2.2.3.1 Dana dan Sumbernya	15
2.2.3.2 Keriteria Penilaian Investasi	16
2.2 Analisis Risiko.....	17
2.3 Penelitian Terdahulu.....	20
BAB III METODE PENELITIAN	22
3.1 Desain Penelitian	22
3.2 Alur Penelitian.....	22
3.2.1 Studi Pendahuluan.....	24
3.2.2 Identifikasi Masalah	24
3.2.3 Rumusan Masalah	24
3.2.4 Tujuan Penelitian.....	24
3.2.5 Pengumpulan dan Pengolahan Data	24
3.2.6 Analisis dan Interpretasi	26
3.2.7 Kesimpulan dan Saran.....	26
BAB IV PENGUMPULAN DAN PENGOLAHAN DATA.....	27
4.1 Pengumpulan Data.....	27
4.1.1 Data Apek Pasar	27
4.1.2.1 Data Karakteristik Responden Pengujung Angkringan/Warung	27
4.1.2.2 Data Sikap Pengunjung	29
4.1.2.3 Data Tanggapan Penjual	30
4.1.2 Data Aspek Teknis	31
4.1.2.1 Data Alat Pembuatan Makanan Ringan.....	31
4.1.2.2 Data Kebutuhan Bahan Baku Pembuatan Makanan Ringan.....	32
4.1.2.3 Proses Pembuatan Makanan Ringan	32
4.1.2.4 Data Waktu Pembuatan Makanan Ringan	34
4.1.3 Data Aspek Finansial	36
4.1.3.1 Data Kebutuhan Biaya	36
4.2 Pengolahan Data	37

4.2.1 Pengolahan Aspek Pasar	37
4.2.1.1 Sikap Konsumen Pengunjung.....	39
4.2.1.2 Pengolahan Data Tanggapan Penjual	41
4.2.1.3 Permintaan Pasar (Pengunjung dan Penjual)	42
4.2.2 Pengolahan Aspek Teknis	44
4.2.2.1 Penjadwalan	46
4.2.3 Pengolahan Aspek Finansial	47
4.2.3.1 Laba Rugi.....	51
4.2.3.2 <i>Payback Period</i>	52
4.2.3.3 <i>Rate Of Return</i>	52
BAB V ANALISIS DAN INTERPRETASI HASIL.....	55
5.1 Aspek Pasar	55
5.1.1 Rentang Skala Sikap Pengunjung Terhadap Makanan Ringan	55
5.1.2 Permintaan Pasar	56
5.2 Aspek Teknis	57
5.3 Aspek Finansial	60
5.4 Analisis Risiko.....	61
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
6.1 Kesimpulan.....	62
6.2 Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 2.1 Penelitian Terdahulu	20
Tabel 3.1 Rancangan Data yang di Kumpulkan.....	25
Tabel 3.2 Rencana Analisis Risiko	26
Tabel 4.1 Jumlah Responden Pengunjung Berdasarkan Jenis Kelamin	27
Tabel 4.2 Responden Pengujung Berdasarkan Umur	28
Tabel 4.3 Jumlah Responden Pengunjung Berdasarkan Pekerjaan	28
Tabel 4.4 Kunjungan Responden Pengunjung ke Angkringan/Warung	29
Tabel 4.5 Responden Pengunjung.....	29
Tabel 4.6 Data Tanggapan Angkringan/Warung yang Menjual	30
Tabel 4.7 Data Tanggapan Angkringan/Warung yang Bersedia Menjual	30
Tabel 4.8 Data Tanggapan Angkringan/Warung yang Kemungkinan Laku..	31
Tabel 4.9 Alat Pembuatan Makanan Ringan.....	31
Tabel 4.10 Bahan Baku Pembuatan Makanan Ringan.....	32
Tabel 4.11 Membuat Adonan Risoles Mayo.....	35
Tabel 4.12 Membuat Adonan Pisang Coklat	35
Tabel 4.13 Membuat Adonan Lumpia	35
Tabel 4.14 Proses Penggorengan Makanan ringan	36
Tabel 4.15 Kebutuhan Biaya.....	36
Tabel 4.16 Hasil Uji Validitas Sikap Kognitif	37
Tabel 4.17 Hasil Uji Validitas Sikap Afektif	38
Tabel 4.18 Hasil Uji Validitas Sikap Perilaku	38
Tabel 4.19 Hasil Uji Reliabilitas	39
Tabel 4.20 Bobot Rentang Skala.....	39
Tabel 4.21 Rentang Skala	39
Tabel 4.22 Bobot Sikap Kognitif	40
Tabel 4.23 Bobot Sikap Afektif	40
Tabel 4.24 Bobot Sikap Perilaku	41
Tabel 4.25 Angkringan/Warung yang Menjual Makanan Ringan	41
Tabel 4.26 Angkringan/Warung yang Bersedia Menjual	42

Tabel 4.27 Pendapat Angkringan/Warung yang Menyatakan Laku	42
Tabel 4.28 Permintaan Pasar Pengunjung.....	43
Tabel 4.29 Permintaan Pasar Penjual.....	43
Tabel 4.30 Waktu Estimasi Pembuatan Adonan 105 Biji Risoles Mayo.....	44
Tabel 4.31 Waktu Estimasi Pembuatan Adonan 144 Biji Pisang Coklat	45
Tabel 4.32 Waktu Estimasi Pembuatan Adonan 189 Biji Lumpia	45
Tabel 4.33 Waktu Estimasi Mengoreng Makanan Ringan	46
Tabel 4.34 Jadwal Awal Pembuatan Adonan dan Proses Pengorengan	46
Tabel 4.35 Biaya Investasi Kebutuhan Alat.....	47
Tabel 4.36 Biaya Kebutuhan Bahan Baku Risoles Mayo Selama Satu Bulan	48
Tabel 4.37 Biaya Kebutuhan Bahan Baku Pisang Coklat Selama Satu Bulan	48
Tabel 4.38 Biaya Kebutuhan Bahan Baku Lumpia Selama Satu Bulan	48
Tabel 4.39 Gaji Karyawan Satu Bulan.....	49
Tabel 4.40 Biaya Lain-Lain Selama Satu Bulan.....	49
Tabel 4.41 Total Biaya Modal	49
Tabel 4.42 Laba Rugi Produksi Makanan Ringan Selama Satu Bulan.....	52
Tabel 4.43 Nilai i Untuk Melakukan Interpolasi	53
Tabel 5.1 Analisis Sikap Konsumen	55
Tabel 5.2 Permintaan Pasar.....	56
Tabel 5.3 Responden yang Bersedia Menjual dan Tidak Bersedia Menjual .	56
Tabel 5.4 Estimasi Waktu Pembuatan Adonan dan Pengorengan Makanan Ringan.....	57
Tabel 5.5 Waktu Kerja Risoles Mayo	58
Tabel 5.6 Waktu Kerja Pisang Coklat.....	59
Tabel 5.7 Waktu Kerja Lumpia.....	59
Tabel 5.8 Analisis Risiko	61

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 Skema Langkah-Langkah Peramalan.....	13
Gambar 2.2 <i>Risk Management Process-Overview</i>	18
Gambar 3.1 Diagram Aliran Penelitian.....	23
Gambar 4.1 Alur Proses Pembuatan Risoles Mayo	33
Gambar 4.2 Alur Proses Pembuatan Pisang Coklat	34
Gambar 4.3 Alur Proses Pembuatan Lumpia	34

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN 1	Pertanyaan Survei Kepada Penjual (Angkringan/Warung)
LAMPIRAN 2	Hasil Tanggapan Penjual (Angkringan/Warung)
LAMPIRAN 3	Pertanyaan/Pernyataan Kuesioner Kepada Pengunjung (Angkringan/Warung)
LAMPIRAN 4	Hasil Jawaban Kuesioner Pertanyaan/Pernyataan Pengunjung
LAMPIRAN 5	Hasil Uji Validitas dan Reliabilitas
LAMPIRAN 6	Tabel Distribusi Nilai r_{tabel} Signifikansi 5% dan 1%
LAMPIRAN 7	Data Eksperimen Alat, Bahan, dan Waktu Pembuatan Makanan Ringan
LAMPIRAN 8	Uji Z Risoles Mayo, Pisang Coklat, dan Lumpia
LAMPIRAN 9	Jumlah Bahan Baku Selama Satu Bulan
LAMPIRAN 10	Tabel Angsuran Kredit Usaha Rakyat (KUR) BRI
LAMPIRAN 11	<i>Tabel Future Value Interest Factor Of An Ordinary Annuity, (FVIFA i, n)</i>