

**ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUK BARU BERUPA PIE KACANG  
HIJAU PADA USAHA INDUSTRI “JENANG BATA IVEL” DI DESA  
SOMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO**



**SKRIPSI**

Nama : Arfika Indriyana

NIM : 16414035

Program Studi : Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO**

**2022**

**ANALISIS PENGEMBANGAN PRODUK BARU BERUPA PIE KACANG  
HIJAU PADA USAHA INDUSTRI “JENANG BATA IVEL” DI DESA  
SOMOROTO KECAMATAN KAUMAN KABUPATEN PONOROGO**



**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi tugas dan melengkapi sebagian syarat-syarat guna memperoleh Gelar Sarjana Program Strata Satu (S-1) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Nama : Arfika Indriyana

NIM : 16414035

Program Studi : Manajemen

**FAKULTAS EKONOMI  
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH PONOROGO**

**2022**

## HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis pengembangan produk baru berupa Pic Kacang Hijau pada usaha industri "Jenang Bata Ivel" di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo

Nama : Arfika Indriyana

NIM : 16414035

Tempat, Tanggal Lahir : Ponorogo, 05 Maret 1999

Program Studi : Manajemen

Isi dan format telah disetujui dan dinyatakan memenuhi syarat untuk diujikan guna memperoleh Gelar Sarjana Program Strata Satu (S-1) pada Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo

Ponorogo,

Pembimbing I

(Titi Rapini, SE., MM)  
NIDN.0005056301

Pembimbing II

(Eka Destriyanto P. A., S.AB., MM)  
NIDN.0711128404

Mengetahui  
Dekan Fakultas Ekonomi



(Dr. Hadi Sumarsono, SE., M.Si)  
NIP.19760508 200501 1 002

Dosen Penguji

(Titi Rapini, SE., MM)  
NIDN. 0005056301

(Dwi Warni, SE., MM)  
NIDN.0710048902

(Dr. Hadi Sumarsono, SE., M.Si)  
NIDN.0008057601

**MOTTO**

**SEMUA PUNYA JALAN HIDUP YANG INDAH MENURUT TAKDIR-NYA**



## RINGKASAN

Penelitian ini dilakukan dengan tema Studi Kelayakan Bisnis dengan judul Analisis Pengembangan Produk Baru Berupa Pie Kacang Hijau Pada Usaha Industri “Jenang Bata Ivel” di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo.

Penelitian ini bertujuan guna menganalisis layak atau tidaknya pengembangan produk baru berupa Pie Kacang Hijau yang ditinjau dari aspek pasar dan pemasaran, aspek manajemen dan sumber daya manusia, serta aspek keuangan.

Jenis dan sumber data yang digunakan berupa data primer dan data sekunder yang dibutuhkan untuk menganalisa aspek-aspek dalam studi kelayakan bisnis. Analisis kualitatif dilakukan pada aspek teknis, aspek manajemen dan sumber daya manusia serta analisis kuantitatif dilakukan pada aspek pasar dan pemasaran dan aspek keuangan.

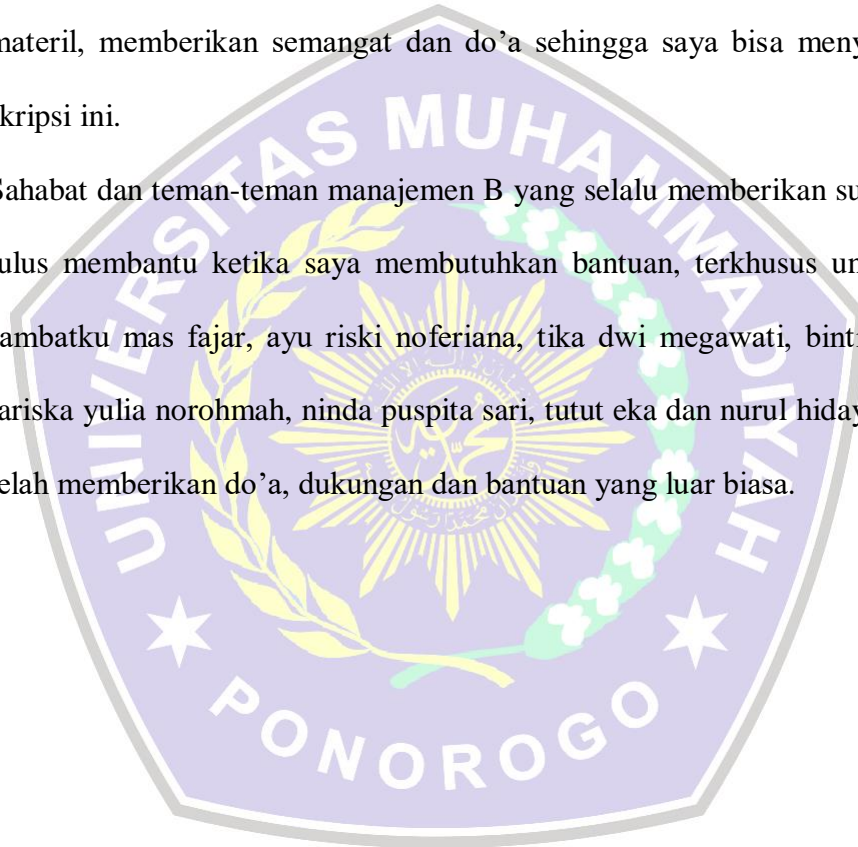
Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan aspek studi kelayakan bisnis yang terdiri atas aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan aspek manajemen dan sumber daya manusia, maka dapat disimpulkan bahwa penambahan produk baru berupa pie kacang hijau pada IKM Jenang Bata Ivel layak untuk dijalankan.

Berdasarkan hasil analisis aspek keuangan penambahan produk baru pada IKM Jenang Bata Ivel ini layak untuk untuk dijalankan karena sudah memenuhi syarat kriteria kelayakan investasi, yaitu layak berdasarkan laporan Laba/Rugi Perusahaan. Selain itu, nilai Net Present Value (NPV)  $> 1$  atau Rp 96.509.000, nilai Discounted Payback Period (DPP)  $<$  umur ekonomis yaitu jangka waktu 3 tahun 8 bulan 9 hari  $<$  5 tahun, nilai Profitability Indeks (PI) yaitu  $2,7 > 1$ , nilai Internal Rate of Return (IRR) lebih besar dari suku bunga yaitu 52,7%, nilai Return Of Investment (ROI) rata-rata dalam 5 tahun atau kemampuan perusahaan dalam menghasilkan laba dari aktiva yang digunakan yaitu sebesar 41%, dan nilai Break Event Point yaitu 6.788. Maka penambahan produk baru pada IKM Jenang Bata Ivel berupa Pie kacang hijau layak untuk dijalankan.

## PERSEMBAHAN

Skripsi ini saya persembahkan untuk :

1. Alm. bapak dan ibu yang selalu mendo'akan tiada henti serta memberi dukungan moril dan materil, semangat dan motivasi sehingga saya mampu melangkah sejauh ini.
2. Kakek, nenek dan seluruh keluarga yang telah mendukung secara moril dan materil, memberikan semangat dan do'a sehingga saya bisa menyelesaikan skripsi ini.
3. Sahabat dan teman-teman manajemen B yang selalu memberikan support dan tulus membantu ketika saya membutuhkan bantuan, terkhusus untuk sobat sambatku mas fajar, ayu riski noferiana, tika dwi megawati, binti nur'aini, fariska yulia norohmah, ninda puspita sari, tutut eka dan nurul hidayanti yang telah memberikan do'a, dukungan dan bantuan yang luar biasa.



## KATA PENGANTAR

Assalamualaikum Warahmatullahi Wabarakatuh

Alhamdulillah rabbil ‘alamin berkat limpahan rahmat dan karunia yang Maha Kuasa dengan diiringi usaha, do’a serta dukungan dari berbagai pihak sehingga penulis mampu menyelesaikan skripsi ini dengan judul “Analisis Pengembangan Produk Baru Berupa Pie Kacang Hijau Pada Usaha Industri Jenang Bata Ivel di Desa Somoroto Kecamatan Kauman Kabupaten Ponorogo”.

Penyusunan skripsi ini bertujuan untuk memenuhi persyaratan menyelesaikan pendidikan Strata-1 (S1) Manajemen, Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

Dalam penulisan skripsi ini penulis menyadari bahwa ada hambatan dan kesulitan yang dihadapi, tetapi berkat tekad yang teguh, bantuan moril dan materil, arahan dan bimbingan dari berbagai pihak skripsi ini dapat terselesaikan. Sehingga dalam kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih banyak kepada :

1. Allah SWT Yang Maha Esa
2. Bapak Dr. Happy Susanto, M.A selaku Rektor Universitas Muhammadiyah Ponorogo
3. Bapak Dr. Hadi Sumarsono, M.Si. selaku Dekan Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.
4. Ibu Naning Kristiyana, SE, MM selaku Ketua Program Studi Manajemen Fakultas Ekonomi Universitas Muhammadiyah Ponorogo.

5. Ibu Titi Rapini, SE., MM selaku Dosen Pembimbing I yang memberikan bimbingan, masukan, arahan, nasehat, semangat serta kesabaran dalam membimbing hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Ibu Eka Destriyanto Pristi A., SAB., MM selaku Dosen Pembimbing II yang memberikan bimbingan, masukan, arahan, nasehat, semangat serta kesabaran dalam membimbing hingga skripsi ini dapat terselesaikan.
7. Bapak dan Ibu Dosen, seluruh staf administrasi Fakultas Ekonomi dan perpustakaan Universitas Muhammadiyah Ponorogo yang telah membantu dalam proses penyusunan skripsi ini.
8. Alm. bapak dan ibu yang senantiasa mendo'akan, memberikan semangat, dukungan moril dan materil, dan nasehat dalam proses penyusunan skripsi ini.
9. Bapak Seno selaku pemilik IKM Jenang Bata Ivel yang bersedia membantu dalam penyusunan skripsi ini.
10. Saudara, sahabat dan teman – teman Manajemen B yang memberi dukungan semangat dan bantuan yang tiada henti.
11. Semua pihak yang telah memberi dukungan dan membantu dalam menyelesaikan skripsi ini yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan dalam penelitian ini karena masih kurangnya pengetahuan dan kemampuan peneliti, sehingga penulis berharap saran dan kritik yang membangun demi perbaikan skripsi ini.

Akhirnya dengan bimbingan, arahan, nasehat dan bantuan yang diberikan kepada penulis dalam penyusunan skripsi ini, penulis ingin menyampaikan banyak terima kasih kepada semua pihak terkait. Semoga mendapat imbalan dari



ALLAH SWT atas kebaikannya. Penulis berharap semoga laporan skripsi ini dapat bermanfaat bagi penulis khususnya bagi para pembaca. Aamiin

Walaikumsalam warahmatullahi wabarakatuh

Ponorogo, 07 Maret 2022

A handwritten signature in black ink, appearing to be 'D. Rafi' or similar, written in a cursive style.

Penulis

## PERNYATAAN TIDAK MELANGGAR

### KODE ETIK PENELITIAN

Saya yang bertandatangan di bawah ini menyatakan bahwa, skripsi ini merupakan karya saya sendiri (ASLI), dan isi dalam skripsi ini tidak terdapat karya yang pernah diajukan oleh orang lain untuk memperoleh gelar akademis di suatu Institusi Pendidikan, dan sepanjang pengetahuan saya tidak terdapat karya atau pendapat orang yang pernah ditulis dan/atau oleh orang lain, kecuali yang secara tertulis diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Ponorogo, 07 Maret 2022



(Arfika Indriyana)

NIM. 16414035

## DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL DEPAN .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	iii
MOTTO.....	iv
RINGKASAN .....	v
RINGKASAN .....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
PERNYATAAN TIDAK MELANGGAR KODE ETIK.....	x
DAFTAR ISI.....	xi
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR GAMBAR .....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
BAB I PENDAHULUAN .....	1
A. Latar Belakang .....	1
B. Perumusan Masalah .....	5
C. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
A. Landasan Teori.....	8
1. Definisi Studi Kelayakan Bisnis .....	8
2. Tahapan Studi Kelayakan Bisnis .....	8
3. Tujuan Studi Kelayakan Bisnis .....	10
4. Aspek-aspek Studi Kelayakan Bisnis .....	11
5. Sumber Dana .....	16
6. Jenis-jenis Modal .....	17
7. Industri .....	18
8. Jenang.....	19
9. Kacang Hijau .....	19
10. Pie .....	20
11. Proses Produksi Pie Kacang Hijau.....	20
B. Penelitian Terdahulu .....	22

C. Kerangka Pemikiran .....	25
<b>BAB III METODE PENELITIAN.....</b>	<b>26</b>
A. Jenis Penelitian .....	26
B. Ruang Lingkup Penelitian.....	27
1. Data Primer.....	27
2. Data Sekunder.....	28
C. Metode Pengambilan Data .....	29
1. Observasi.....	29
2. Wawancara .....	29
D. Definisi Operasional Variabel .....	30
1. Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	30
2. Aspek Teknis .....	30
3. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	30
4. Aspek Keuangan.....	31
D. Metode Analisis Data.....	31
1. Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	31
2. Aspek Teknis .....	31
3. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	32
4. Aspek Keuangan.....	32
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>37</b>
A. Hasil Penelitian.....	37
1. Sejarah Umum Penelitian.....	37
B. Pembahasan.....	39
1. Aspek Manajemen dan Sumber Daya Manusia.....	40
2. Aspek Teknis .....	44
3. Aspek Pasar dan Pemasaran .....	55
4. Aspek Keuangan.....	63
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>80</b>
A. Kesimpulan .....	80
B. Saran .....	81
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>82</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu .....	22
Tabel 2. Kebutuhan Bahan Baku Hampir Sejenis.....	46
Tabel 3. Estimasi Kebutuhan Bahan Baku .....	47
Tabel 4. Bahan Tambahan yang Dibutuhkan per Produksi .....	48
Tabel 5. Kebutuhan Bahan Tambahan Produk Hampir Sejenis .....	48
Tabel 6. Estimasi Biaya Bahan Tambahan Pie Kacang Hijau per Produksi. ....	49
Tabel 7. Alat Tambahan yang Dibutuhkan.....	49
Tabel 8. Bahan yang Dibutuhkan.....	50
Tabel 9. Harga Pokok Produksi (per tahun) .....	52
Tabel 10. Kenaikan Listrik, Air, Telepon 5 Tahun Sebelumnya .....	54
Tabel 11. Estimasi Kenaikan Listrik, Air, Telepon .....	54
Tabel 12. Penjualan Produk Hampir Sejenis .....	55
Tabel 13. Perhitungan Trend Linier .....	56
Tabel 14. Estimasi Produksi Pie Kacang Hijau .....	57
Tabel 15. Daftar Industri Sejenis Wilayah Ponorogo .....	59
Tabel 16. Kebutuhan Dana .....	63
Tabel 17. Depresiasi .....	65
Tabel 18. Harga Produk yang Hampir Sejenis .....	66
Tabel 19. Estimasi Penerimaan / Penjualan Pie Kacang Hijau.....	67
Tabel 20. Estimasi Kebutuhan Bahan Produksi (per tahun).....	68
Tabel 21. Proyeksi Laba / Rugi.....	69
Tabel 22. Net Cash Inflow .....	70
Tabel 23. Net Present Value .....	71
Tabel 24. Internal Rate of Return.....	73
Tabel 25. Interpolasi (Analisis Selisih) dari Perhitungan IRR .....	73
Tabel 26. Return Of Investment.....	75
Tabel 26. Analisis Studi Kelayakan Bisnis .....	77

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka Pemikiran.....	26
Gambar 2. Kerangka Analisis.....	37
Gambar 3. Struktur Organisasi IKM Jenang Bata Ivel .....	43



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Gaji Karyawan .....	85
Lampiran 2. UMK Ponorogo 5 Tahun Terakhir .....	85
Lampiran 3. Oven gas .....	86
Lampiran 4. Cetakan Pie dan Kemasan.....	86
Lampiran 5. Mesin Pengaduk Jenang .....	87

