

LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner

KUESIONER ANALISIS KELAYAKAN USAHA KERIPIK TEMPE VELLA SARI KECAMATAN NGAJUM KABUPATEN MALANG

Tanggal :

A. Identitas Responden

1. Nama :
2. Jenis Kelamin :
3. Alamat :
4. Usia :
5. Pendidikan Terakhir :
6. Lama Usaha :

B. Alat yang digunakan (Biaya Tetap)

No	Peralatan	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Umur Ekonomis
1	Kompor				
2	Wajan				
3	Ember				
4	Serok				
5	Pisau				
6	Spatula				
7	Blender				
8	Mesin Sealer				
9	Keranjang				
10	LPG				
11	Talenan				
12	Timbangan				
13	Gunting				

C. Bahan yang digunakan (Biaya Variabel)

1. Keripik Tempe

No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					

No	Bahan Baku	Jumlah	Satuan	Harga (Rp)	Total Biaya (Rp)
8					
9					
10					
11					
12					

D. Tenaga Kerja

1. Berapakah jumlah tenaga kerja yang digunakan?
2. Berapa upah tenaga kerja yang dikeluarkan per proses produksi?

E. Identitas Produksi

1. Berapa jumlah produksi per proses produksi?
 - a. Keripik tempe :
- b. Berapa harga jual keripik tempe ?
 - a. Keripik tempe :



Lampiran 2. Tabulasi Data

a) Perhitungan Biaya Peralatan

No.	Pembelian Peralatan	Keterangan	Kuantitas	Satuan	Harga	Jumlah	Umur Ekonomis	
1	Kompor	Alat	2	Unit	Rp 250,000	Rp 500,000	2	tahun
2	Wajan	Alat	2	Unit	Rp 300,000	Rp 600,000	4	tahun
3	Ember	Alat	6	Unit	Rp 25,000	Rp 150,000	1	tahun
4	Serok	Alat	3	Unit	Rp 60,000	Rp 180,000	1	tahun
5	Pisau	Alat	3	Unit	Rp 20,000	Rp 60,000	6	bulan
6	Spatula	Alat	2	Unit	Rp 75,000	Rp 150,000	2	tahun
7	Blender	Mesin	1	Unit	Rp 700,000	Rp 700,000	3	tahun
8	Mesin Sealer	Mesin	1	Unit	Rp 500,000	Rp 500,000	2	tahun
9	Keranjang	Alat	5	Unit	Rp 30,000	Rp 150,000	2	tahun
10	LPG	Alat	3	Unit	Rp 160,000	Rp 480,000	5	tahun
11	Talenan	Alat	3	Unit	Rp 20,000	Rp 60,000	3	tahun
12	Timbangan	Alat	2	Unit	Rp 350,000	Rp 700,000	3	tahun
13	Gunting	Alat	3	Unit	Rp 25,000	Rp 75,000	2	tahun
Total						Rp 4,305,000		

b) Perhitungan Biaya Penyusutan

JENIS BIAYA	HARGA BELI	NILAI SISA (Rp)	UMUR EKONOMIS	PENYUSUTAN/ TAHUN	PENYUSUTAN PERBULAN
Kompor	Rp500,000	0	2	Rp250,000	Rp20,833.33
Wajan	Rp600,000	0	4	Rp150,000	Rp12,500.00
Ember	Rp150,000	0	1	Rp150,000	Rp12,500.00
Serok	Rp180,000	0	1	Rp180,000	Rp15,000.00
Pisau	Rp60,000	0	6	Rp10,000	Rp833.33
Spatula	Rp150,000	0	2	Rp75,000	Rp6,250.00
Blender	Rp700,000	0	3	Rp233,333	Rp19,444.44
Mesin Sealer	Rp500,000	0	2	Rp250,000	Rp20,833.33
Keranjang	Rp150,000	0	2	Rp75,000	Rp6,250.00
LPG	Rp480,000	0	5	Rp96,000	Rp8,000.00
Talenan	Rp60,000	0	3	Rp20,000	Rp1,666.67
Timbangan	Rp700,000	0	3	Rp233,333	Rp19,444.44
Gunting	Rp75,000	0	2	Rp37,500	Rp3,125.00
TOTAL	Rp4,305,000	0.00	36.00	Rp1,760,167	Rp146,681

c) Perhitungan Gaji Karyawan

JML. TENAGA KERJA	GAJI PERHARI	HARI KERJA	TOTAL
2	Rp 50,000.00	30	Rp 3,000,000.00



d) Perhitungan Bahan Baku

No.	Jenis Biaya Variabel	Satuan	Jumlah	Harga	Biaya /bulan
1	Tempe	Papan	740	Rp 5.000,00	Rp 3.700.000,00
2	Tepung Kanji	Kg	92,5	Rp 13.000,00	Rp 1.202.500,00
3	Tepung Terigu	Kg	92,5	Rp 10.000,00	Rp 925.000,00
4	Bawang	Kg	16,25	Rp 40.000,00	Rp 650.000,00
5	Minyak	Ltr	112	Rp 17.000,00	Rp 1.904.000,00
6	Penyedap	gram	4750	Rp 60,00	Rp 285.000,00
7	Daun Purut	gram	6500	Rp 30,00	Rp 195.000,00
8	Isi Ulang Gas LPG	unit	15	Rp 19.000,00	Rp 285.000,00
9	Plastik	lembar	1066	Rp 500,00	Rp 533.000,00
Total					Rp 9.679.500,00

e) Perhitungan Penerimaan

TANGGAL	Q	P	TR
18	28	Rp 18,000.00	Rp 504,000.00
19	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
20	36	Rp 18,000.00	Rp 648,000.00
21	34	Rp 18,000.00	Rp 612,000.00
22	34	Rp 18,000.00	Rp 612,000.00
23	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
24	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
25	39	Rp 18,000.00	Rp 702,000.00
26	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
27	36	Rp 18,000.00	Rp 648,000.00
28	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
29	34	Rp 18,000.00	Rp 612,000.00
30	29	Rp 18,000.00	Rp 522,000.00
31	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
1	39	Rp 18,000.00	Rp 702,000.00
2	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
3	34	Rp 18,000.00	Rp 612,000.00
4	33	Rp 18,000.00	Rp 594,000.00
5	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
6	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
7	41	Rp 18,000.00	Rp 738,000.00
8	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
9		Rp 18,000.00	Rp -
10		Rp 18,000.00	Rp -
11		Rp 18,000.00	Rp -
12		Rp 18,000.00	Rp -
13	34	Rp 18,000.00	Rp 612,000.00
14	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
15	40	Rp 18,000.00	Rp 720,000.00
16	29	Rp 18,000.00	Rp 522,000.00
17	29	Rp 18,000.00	Rp 522,000.00
18	36	Rp 18,000.00	Rp 648,000.00
19	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
20	35	Rp 18,000.00	Rp 630,000.00
TOTAL	1,066		Rp 19,188,000.00

f) Perhitungan Total Biaya Produksi

BIAYA TETAP (FC)	BIAYA VARIABEL (VC)	TOTAL BIAYA (TC)
Rp 146.681	Rp 12.679.500,00	Rp 12.826.181

g) Perhitungan Pendapatan

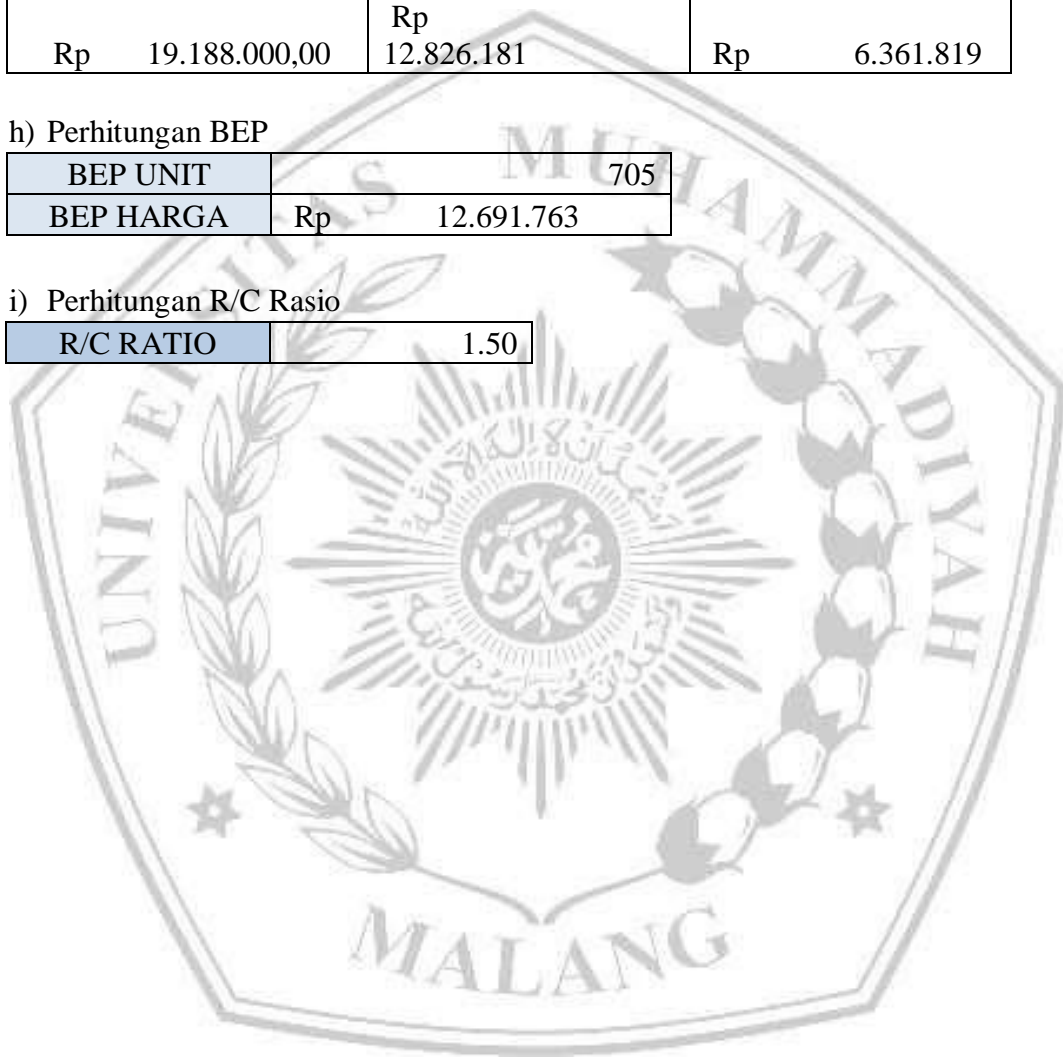
PENERIMAAN	TOTAL BIAYA	PENDAPATAN
Rp 19.188.000,00	Rp 12.826.181	Rp 6.361.819

h) Perhitungan BEP

BEP UNIT	705
BEP HARGA	Rp 12.691.763

i) Perhitungan R/C Rasio

R/C RATIO	1.50
------------------	------



Lampiran 3. Dokumentasi

a) Wawancara dengan Pemilik Usaha



b) Proses Pengirisan Tempe



c) Proses Penggorengan Keripik Tempe



d) Proses Penirisan Keripik Tempe



e) Proses Pengemasan Keripik Tempe



f) Pemilik Usaha Keripik Tempe Vella Sari



g) Produk Keripik Tempe Vella Sari

