

DAFTAR TABEL

Tabel I. 1 Sikap konsumen singkong	Error! Bookmark not defined.
Tabel II. 1 Perbandingan Kerangka Kerja/Teori/Metode/Pendekatan terkait.....	31
Tabel II. 2 Daftar Tugas Akhir terkait	32
Tabel III. 1 Struktur Metodologi Tugas akhir	37
Tabel IV. 1 Kerangka kuesioner	46
Tabel IV. 2 Kode area layout	49
Tabel IV. 3 Jumlah penjualan merek kompetitor	57
Tabel IV. 4 Perkiraan <i>demand</i> berdasarkan penduduk	59
Tabel IV. 5 Jumlah <i>demand</i>	59
Tabel IV. 6 Volume produksi	59
Tabel IV. 7 Waktu produksi emping singkong	61
Tabel IV. 8 Waktu pemesanan produk.....	62
Tabel IV. 9 Waktu proses persiapan pengiriman produk.....	63
Tabel IV. 10 Jumlah hari kerja efektif	64
Tabel IV. 11 Waktu produk pembuatan keripik emping singkong per hari.....	64
Tabel IV. 12 Waktu produk penerimaan pesanan per hari.....	65
Tabel IV. 13 Waktu produk persiapan pengiriman per hari.....	65
Tabel IV. 14 Jumlah tenaga kerja	65
Tabel IV. 15 Posisi tenaga kerja	66
Tabel IV. 16 Peralatan dan perlengkapan	68
Tabel IV. 17 Bahan baku langsung	69
Tabel IV. 18 Bahan baku tidak langsung	69
Tabel IV. 19 Biaya investasi	70
Tabel IV. 20 Biaya langsung.....	70
Tabel IV. 21 Biaya tenaga kerja tidak langsung	71
Tabel IV. 22 Biaya bahan baku tidak langsung	71
Tabel IV. 23 Biaya depresiasi	72
Tabel IV. 24 Biaya listrik mesin per bulan	72
Tabel IV. 25 Biaya listrik mesin per tahun	73
Tabel IV. 26 Biaya pemasaran	73
Tabel IV. 27 Kebutuhan barang habis pakai	74

Tabel IV. 28 Biaya barang habis pakai	74
Tabel IV. 29 Kebutuhan sumber dana.....	75
Tabel IV. 30 Proyeksi estimasi pendapatan	76
Tabel IV. 31 Laporan Laba Rugi	77
Tabel IV. 32 Laporan aliran kas.....	79
Tabel IV. 33 Laporan neraca.....	81
Tabel IV. 34 Perhitungan MARR	82
Tabel IV. 35 Kelayakan usaha	84
Tabel IV. 36 Sensitivitas terhadap tenaga kerja langsung	85
Tabel IV. 37 Sensitivitas terhadap bahan baku langsung	85
Tabel IV. 38 Sensitivitas terhadap harga jual	85
Tabel IV. 39 Sensitivitas terhadap <i>demand</i>	85
Tabel IV. 40 Perancangan sistem terintegrasi.....	86
Tabel V. 1 Analisis <i>demand</i>	88
Tabel V. 2 Analisis peralatan dan perlengkapan.....	91
Tabel V. 3 Analisis bahan baku langsung.....	92
Tabel V. 4 Analisis bahan baku tidak langsung.....	93
Tabel V. 5 Analisis kelayakan usaha	98
Tabel V. 6 Analisis sensitivitas tenaga kerja langsung	99
Tabel V. 7 Analisis sensitivitas bahan baku langsung	100
Tabel V. 8 Analisis sensitivitas harga jual	100
Tabel V. 9 Analisis sensitivitas <i>demand</i>	100