

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah, segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang telah memberi rahmat dan kerunia-Nya kepada penulis dalam menyelesaikan skripsi ini dengan judul “**Kelayakan Usaha dan Potensi Ekonomi Pengolahan *Virgin Coconut Oil***”.

Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Pertanian di Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi Tasikmalaya.

Penulis dalam menyelesaikan skripsi ini telah banyak mendapatkan bantuan baik moril maupun material dari berbagai pihak, sehingga penulis menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada:

1. Tedi Hartoyo.,Ir.,M.Sc. sebagai Ketua Komisi Pembimbing yang tidak pernah bosan dalam memberikan arahan dan bimbingan kepada penulis serta nasehat yang berarti bagi penulis dalam menyelesaikan skripsi ini.
2. Hj. Tenten Tedjaningsih.,Ir.,M.Si. sebagai Anggota Komisi Pembimbing dan selaku Pembimbing Akademik yang selalu memberikan masukan, motivasi, arahan dan koreksi yang sangat berarti bagi penulis.
3. Dr. Hj. Ida Hadiyah, Ir.,MP selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi.
4. Seluruh jajaran Dosen dan Karyawan di Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Siliwangi.
5. Ibu Warsih Yulianingsih yang telah memberikan izin dan informasi bagi penulis selama menyelesaikan skripsi ini.

6. Mamah dan alm. Bapa serta semua keluarga yang selalu mendo'akan, mendukung yang terbaik bagi penulis.
7. Teman-teman seperjuangan Agribisnis 2014 yang luar biasa atas bantuan dan semangat yang telah diberikan kepada penulis.
8. Sahabat sahabat terbaik, Latifah A, Lulu F, barudak *Youth Entrepreneur Community* (YEC), Rusmiatun, Nurhasanah, Desita S, Resty F, Desinta, Yulia A, Ginda R, Fadil, Novita S, Agnya N, Sumiati, Nurhida A, Elva E, Dyna A, yang selalu memberi semangat, menghibur, menemani dan mendoakan terus sampai selesainya penelitian ini.
9. Semua pihak yang telah membantu demi terlaksananya penelitian ini yang tidak bisa disebutkan satu per satu.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan skripsi ini terdapat banyak kekurangan sehingga penulis mengharapkan saran dan kritik yang membangun demi kesempurnaan tulisan ini. Harapan penulis semoga skripsi ini dapat bermanfaat untuk pembaca.

Tasikmalaya, Juli 2018

Nuni Yusnidar

DAFTAR ISI

Halaman

PERNYATAAN BEBAS PLAGIAT

ABSTRAK

ABSTRACT

LEMBAR PENGESAHAN

KATA PENGANTAR.....i

DAFTAR ISI.....iii

DAFTAR TABEL.....v

DAFTAR GAMBAR.....vi

DAFTAR LAMPIRANvii

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang	1
1.2. Identifikasi Masalah	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Kegunaan Penelitian.....	5

II. TINJAUAN PUSTAKA DAN PENDEKATAN MASALAH

2.1 Tinjauan Pustaka	6
2.1.1 Minyak Kelapa Murni atau <i>Virgin Coconut Oil</i> (VCO)	6
2.1.2 Analisis Kelayakan Usaha	16
2.1.3 Potensi Ekonomi	24
2.2 Pendekatan Masalah	25

III. METODE PENELITIAN

3.1. Waktu dan Tempat Penelitian	28
3.2. Metode Penelitian.....	28
3.3. Jenis dan Teknik Pengambilan Data	29
3.4. Definisi dan Operasionalisasi Variabel	29
3.5. Kerangka Analisis	32

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Keadaan Umum Perusahaan.....	34
4.1.1 Identitas Responden	36
4.1.2 Tenaga Kerja.....	37

4.2	Proses Produksi VCO	38
4.3	Analisis Biaya pada Produksi VCO	48
4.3.1	Biaya Tetap	48
4.3.2	Biaya Variabel	50
4.3.3	Biaya Total, Penerimaan dan Pendapatan.....	53
4.4	Analisis <i>Break Even Point</i> atau Titik Impas VCO	54
4.5	Analisis <i>Margin of Safety</i> atau Batas Keselamatan VCO	56
4.6	Potensi Ekonomi Pengrajin VCO.....	57
 V. SIMPULAN DAN SARAN		
5.1	Simpulan	58
5.2	Saran.....	58
 DAFTAR PUSTAKA		59
 LAMPIRAN.....		62
 RIWAYAT HIDUP		75

DAFTAR TABEL

No.	Judul	Halaman
1	Jumlah Rumah Tangga Usaha Perkebunan dan Jenis Tanaman Provisi Jawa Barat.....	1
2	Luas Areal dan Produksi Perkebunan Rakyat di Kecamatan Lakbok.....	3
3	Komposisi Kimia Daging Kelapa pada berbagai Tingkat Umur.....	7
4	Tahapan dan Waktu Penelitian.....	28
5	Hasil Pemeriksaan Laboratorium Kandungan VCO Al Hadi.....	35
6	Identitas Responden VCO Al Hadi.....	36
7	Biaya Tetap pada Produksi VCO.....	49
8	Biaya Variabel pada Produksi VCO.....	50
9	Biaya Total, Penerimaan, Pendapatan pada Produksi VCO.....	53
10	Potensi Ekonomi Pengolahan <i>Virgin Coconut Oil</i>	57

DAFTAR GAMBAR

No.	Judul	Halaman
1	Pohon Industri Kelapa.....	6
2	<i>Break Even Point</i>	22
3	Alur Pendekatan Masalah.....	27
4	Buah Kelapa Tua.....	39
5	Proses Pengupasan Kelapa.....	40
6	Kelapa yang telah Dikupas dari Sabutnya.....	40
7	Pencungkil Buah Kelapa.....	41
8	Daging Buah Kelapa.....	41
9	Pemarutan menggunakan Mesin.....	41
10	Kelapa Parut.....	41
11	Proses Pembuatan Santan.....	42
12	Proses Penyaringan Santan secara Manual.....	43
13	Proses Penyaringan Santan menggunakan Alat Bantu.....	43
14	Proses Pengendapan Santan.....	44
15	Proses Pemisahan Krim.....	44
16	Pengadukan Krim.....	44
17	Pemisahan Minyak.....	45
18	Penyaringan Minyak.....	46
19	Pengemasan VCO.....	47
20	Produk VCO Al Hadi.....	47
21	Skema Produksi VCO.....	48
22	BEP pada Proses Produksi VCO.....	55

DAFTAR LAMPIRAN

No.	Judul	Halaman
1	Sketsa Kecamatan Lakbok.....	62
2	Sertifikat Produksi Pangan Industri Rumah Tangga.....	63
3	Sertifikat Halal oleh Majelis Ulama Indonesia Propinsi Jawa Barat.....	64
4	Sertifikat Halal oleh Lembaga Pengkajian Pangan Obat-Obatan dan Kosmetika Majelis Ulama Indonesia (LPPOM-MUI).....	65
5	Sertifikat Kegiatan Pencetakan 100 Ribu Wirausaha Baru Jawa Barat.....	66
6	Kegiatan Peningkatan Kapasitas Sumber Daya Manusia (SDM) Usaha Kecil	67
7	Penghitungan Biaya Tetap pada Produksi VCO.....	68
8	Penghitungan Biaya Variabel pada Produksi VCO.....	70
9	Penghitungan Biaya Total, Penerimaan, Pendapatan pada Produksi VCO.....	71
10	Penghitungan <i>Break Even Point</i> (BEP) VCO.....	72
11	Penghitungan <i>Margin of Safety</i> (MoS).....	73
12	Potensi Ekonomi Pengolahan <i>Virgin Coconut Oil</i>	74