

**ANALISIS KELAYAKAN PADA USAHA ROTI FADHILA
BAKERY DI KOTA MALANG**

SKRIPSI



Oleh:

**ILUMINATA
2019310091**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG**

2026

**ANALISIS KELAYAKAN PADA USAHA ROTI FADHILA
BAKERY DI KOTA MALANG**

Oleh :

ILUMINATA
2019310091

SKRIPSI

Diajukan sebagai salah satu syarat untuk memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Strata Satu (S-1)

PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADEWI
MALANG

2026

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan dibawah ini,
Nama Mahasiswa : ILUMINATA
Nim : 2019310091
Program Studi : AGRIBISNIS

Menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “ANALISIS KELAYAKAN PADA USAHA ROTI FADHILA BAKERY DI KOTA MALANG” merupakan karya yang saya buat sendiri menurut pengamatan serta keyakinan saya selama penelitian berlangsung.

Apabila dikemudian hari ada pernyataan saya ini yang tidak benar, saya sanggup menerima sanksi akademik apapun dari Universitas Tribhuwana Tungadewi Malang.

Malang, Mei 2026
Yang menyatakan



ILUMINATA
2019310091

LEMBAR PERSETUJUAN

Judul Skripsi : ANALISIS KELAYAKAN PADA USAHA ROTI
Naman Mahasiswa : FADHILA BAKERY DI KOTA MALANG
Nim : ILUMINATA
Program Studi : 2019310091
Menyetujui : AGRIBISNIS
DOSEN PEMBIMBING

Dosen Pembimbing Utama


Dr. Eri Yusrnita Arvianti, S.P., M.P
NIDN. 0718027704

Dosen Pemimbing Pendamping


Ninin Khoirunnisa, S.P., M.P
NIDN. 0713119002

Mengetahui:
Kepala Program Studi


Farah Mutiara, S.P., M.P
NIDN. 0710029001

LEMBAR PENGESAHAN

Mengesahkan :

Pada Tanggal : Mei 2026

Dosen pembimbing utama


Dr. Eri Yusnita Arvianti, S.P., M.P
NIDN. 0718027704

Dosen pembimbing pendamping


Ninin Khoirunnisa, S.P., M.P
NIDN. 0713119002

Dosen Penguji


Farah Mutiara, S.P., M.P
NIDN. 0710029001

Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP
NIDN. 0003106802

...

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa, yang dengan rahmat dan anugerah-Nya telah menuntun penulis sehingga dapat menyelesaikan Proposal yang berjudul “Analisis Kelayakan Pada Usaha Roti Fadhila Bakery Di Kota Malang”. Pada kesempatan ini Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar besarnya kepada:

1. Prof. Dodi Wirawan Irawanto, S.E., M.Com., Ph.D. Selaku Rektor Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang.
2. Dr. Ir. Eko Marhaeniyanto, MP Selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang.
3. Farah Mutiara, S.P., M.P Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Universitas Tribhuwana Tunggadewi, Malang sekaligus selaku dosen penguji yang telah bersedia menguji dan membeimbing penulis.
4. Dr. Eri Yusnita Arvianti S.P., M.P Selaku Dosen Pembimbing Utama dan Ninin Khoinnisa, S.P., M.P Selaku Dosen Pembimbing Pendamping, yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis dalam penyusunan skripsi ini.
5. Serta kedua orang tua penulis serta segenap keluarga yang senantiasa memberikan bantuan, baik moril maupun material sehingga skripsi ini dapat terselesaikan.
6. Teman-teman seperjuangan dan semua pihak yang telah membantu penyusunan skripsi dari awal hingga akhir yang penulis tidak bisa sebutkan satu persatu.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terkait dalam penulisan skripsi ini dan semoga bermanfaat bagi pihak yang membutuhkan.

Malang, Mei 2026

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN	i
RINGKASAN	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Penelitian Terdahulu.....	4
2.2 Usaha Roti Bakery.....	6
2.3 Biaya Produksi Usaha.....	7
2.4 Pendapatan Usaha.....	8
2.5 Kelayakan Usaha	9
2.6 Kerangka Pemikiran	11
BAB III METODE PENELITIAN	13
3.1 Tempat Dan Waktu Penelitian.....	13
3.2 Populasi Dan Sampel.....	13
3.3 Teknik Pengumpulan Data	13
3.4 Jenis Dan Sumber Data	14
3.5 Metode Analisis Data	14
3.6 Definisi Operasional.....	16
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
4.1 Gambaran Umum Usaha Roti Fadhila Bakery	18
4.2 Karakteristik Responden	18
4.3 Analisis Biaya Produksi Usaha Roti Fadhila Bakery	19
4.4 Analisis Penerimaan Fadhila Bakery.....	29
4.5 Analisis Pendapatan Fadhila Bakery	30
4.6 Analisis Kelayakan Fadhila Bakery	31
4.7 Analisis <i>Breakeven Point</i> Fadhila Bakery	32
BAB V PENUTUP	36
5.1 Kesimpulan.....	36
5.2 Saran.....	36
DAFTAR PUSTAKA	37
LAMPIRAN.....	39

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Bagan Kerangka Pemikiran.....	12
---	----



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Penelitian Terdahulu.....	4
Tabel 2. Karakteristik Responden	19
Tabel 3. Hasil analisis biaya tenaga kerja Fadhila Bakery	20
Tabel 4. Hasil analisis biaya penyusutan Fadhila Bakery	21
Tabel 5. Hasil analisis biaya tetap Fadhila Bakery	23
Tabel 6. Hasil analisis biaya bahan baku roti dan donat	24
Tabel 7. Hasil analisis biaya bahan baku roll cake dan kue ulang tahun	25
Tabel 8. Hasil analisis biaya overhead variabel	26
Tabel 9. Hasil analisis total biaya variabel Fadhila Bakery	27
Tabel 10. Hasil analisis total biaya produksi Fadhila Bakery	28
Tabel 11. Hasil Analisis Penerimaan Fadhila Bakery	29
Tabel 12. Hasil Analisis Pendapatan Fadhila Bakery.....	30
Tabel 13. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Fadhila Bakery	31
Tabel 14. Hasil Analisis Break Event Point Fadhila Bakery.....	33



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner Penelitian.....	39
Lampiran 2. Hasil Tabulasi Identitas Responden.....	43
Lampiran 3. Hasil Analisis Penggunaan Tenaga Kerja	43
Lampiran 4. Hasil Analisis Penyusutan Peralatan.....	43
Lampiran 5. Hasil Analisis Biaya Tetap Fadhila Bakery	43
Lampiran 6. Hasil Analisis Biaya Variabel Fadhila Bakery	44
Lampiran 7. Hasil Analisis Total Biaya Fadhila Bakery	45
Lampiran 8. Rekapitulasi dan Konversi Data Harga Jual	45
Lampiran 9. Hasil Analisis Penerimaan Fadhila Bakery	45
Lampiran 10. Hasil Analisis Pendapatan Fadhila Bakery	45
Lampiran 11. Hasil Analisis Kelayakan Usaha Fadhila Bakery	46
Lampiran 13. Hasil analisis alokasi biaya tetap berdasarkan kontribusi penerimaan	46
Lampiran 14. Hasil Analisis Alokasi Biaya Bahan Baku per Produk	46
Lampiran 15. Hasil Analisis Alokasi Biaya Overhead Variabel per Unit Produk	47
Lampiran 16. Hasil Analisis Break Even Point Fadhila Bakery	48
Lampiran 17. Dokumentasi.....	49

