

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan hasil perkebunan yang melimpah. Salah satu hasil perkebunan tersebut adalah kakao. Berdasarkan Badan Pusat Statistik (2015), lahan luas areal perkebunan Indonesia mencapai 1.709.284 hektar dan produksi kakao secara keseluruhan mencapai 593.331 ton. Hal ini menempatkan Indonesia berada di urutan ketiga dunia sebagai penghasil kakao terbesar di dunia di bawah Pantai Gading dan Ghana

Dalam industri pengolahan pangan, biji kakao dapat diolah menjadi produk cokelat. Cokelat merupakan produk pangan yang digemari oleh masyarakat dan dalam pengolahannya melewati proses fermentasi. Cokelat pada umumnya diolah menjadi bahan baku atau pun bahan pelengkap produk makanan dan minuman. Dalam perkembangannya, cokelat dapat diolah menjadi berbagai produk seperti cokelat bubuk, pasta cokelat, *chocolate bar*, dan sebagainya.

*Chocolate bar* merupakan salah satu produk cokelat yang dikenal masyarakat sebagai makanan ringan dengan menggunakan cokelat sebagai bahan baku utama maupun sebagai bahan pelapis permukaan permen (Wahyudi, 2008). *Chocolate bar* digolongkan menjadi tiga jenis yaitu *dark chocolate bar*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Ketiga jenis permen tersebut memiliki perbedaan pada jumlah padatan cokelat, lemak cokelat, dan lemak susu (Afoakawa, 2010). *Dark chocolate bar* memiliki aroma yang khas dan memiliki tekstur yang mudah meleleh dengan cepat dan terasa lembut di lidah. *Dark chocolate bar* termasuk dalam makanan ringan yang terbuat dari cokelat bubuk atau pasta cokelat, lemak cokelat atau lemak alternatifnya,

gula, susu, lesitin dan *flavoring agent* melalui proses pencampuran, penghalusan, pencetakan, dan pendinginan.

Pendirian industri pengolahan *dark chocolate bar* memiliki prospek yang bagus dikarenakan permintaan konsumen yang tinggi. *Dark chocolate bar* telah beredar luas di masyarakat dengan memiliki bentuk, jenis, rasa, dan kemasan yang menarik dan bervariasi. Pendirian industri pengolahan *dark chocolate bar* memerlukan perencanaan yang baik untuk menjaga kelangsungan perkembangan pabrik dengan mewujudkan produksi *dark chocolate bar* yang efektif dan efisien. Keuntungan atau kerugian dari suatu pabrik dapat dihitung dengan menggunakan analisa ekonomi. Beberapa jenis perhitungan yang dipakai untuk menilai kelayakan suatu perencanaan pendirian pabrik yaitu *Break Even Point/BEP* (titik impas), *Rate of Return/ROR* (laju pengembalian modal), dan *Pay Out Period/POP* (waktu pengembalian modal).

Perencanaan industri pengolahan *dark chocolate bar* ini dilaksanakan dengan kapasitas 350 kg biji kakao kering per hari. Industri *dark chocolate bar* direncanakan didirikan di daerah Jember karena dekat dengan sumber bahan baku dan bahan pembantu, termasuk daerah perkebunan, daerah yang mudah dilewati kendaraan, serta karena memiliki harga tanah dan bangunan yang tidak terlalu tinggi.

## **1.2. Tujuan**

1. Merencanakan pendirian industri *dark chocolate bar* dengan kapasitas 350 kg biji kakao kering per hari.
2. Mengevaluasi kelayakan industri dari segi manajemen, teknis maupun ekonomi