

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Cokelat adalah produk dari biji kakao yang tumbuh terutama di iklim tropis Afrika Barat, Asia, dan Amerika Latin. Cokelat merupakan hasil olahan dari tanaman kakao (*Theobroma cacao*) yang dapat dijadikan makanan ataupun minuman. Cokelat telah melewati sejarah yang panjang sejak pertama kali ditemukan dan digunakan oleh penduduk Mesoamerika kuno hingga kini menjadi makanan populer di dunia modern. Suku Olmek, Maya dan Aztek yang hidup tiga ribu tahun yang lalu adalah suku pertama yang mengolah biji kakao menjadi suatu produk jadi yaitu minuman. Rakyat mereka ternyata sangat menyukai minuman cokelat dan menganggapnya “minuman para dewa”. Suku Aztek memberi nama minuman tersebut “xocolatl” yang merupakan akar dari kata “cokelat” yang dikenal sekarang (Atkinson *et al.*, 2010). Tanaman kakao diperkenalkan pertama kali di Indonesia pada tahun 1560, tepatnya di Sulawesi, Minahasa. Ekspor kakao pertama Indonesia dilakukan dari pelabuhan Manado menuju Manila pada tahun 1825-1838 dengan jumlah 92 ton. Kakao mulai ditanam di Jawa pada tahun 1980 ditengah-tengah perkebunan kopi milik Belanda. Penyebab mulainya penanaman cokelat adalah karena tanaman kopi Arabika mengalami kerusakan akibat serangan penyakit karat daun (*Hemileia vastatrix*) (Puslitbang, 2010).

Cokelat mulai ditanam di Indonesia karena versatilitasnya yang tinggi. Jenis kakao yang paling banyak diusahakan di Indonesia adalah kakao Forastero yang biasa disebut dengan cokelat curah. Dua jenis cokelat selain Forastero adalah kakao Criollo (kakao mulia) dan kakao Trinitario. Kakao

jenis criollo terdiri dari Criollo Amerika Tengah dan Criollo Amerika Selatan. Jenis Criollo menghasilkan biji kakao yang mutunya sangat baik dan dikenal sebagai coklat mulia, fine dan flavour cocoa. Jenis trinitario merupakan campuran dari jenis Criollo dengan jenis Forastero secara alami, sehingga menghasilkan biji yang termasuk *fine flavour cocoa* dan ada yang termasuk *bulk cocoa*. Sebagian besar kakao yang di produksi Indonesia diekspor dengan empat negara tujuan terbesarnya adalah Amerika Serikat, Malaysia, Singapura, Brazil dan Prancis.

Cokelat dapat diolah menjadi berbagai macam produk baik produk jadi maupun produk setengah jadi yang memiliki nilai ekonomis lebih baik. Contoh produk hasil olahan cokelat yang banyak digemari adalah permen cokelat. Berdasarkan teksturnya, permen cokelat bisa dibagi menjadi 2 jenis *soft chocolate candy* dan *hard chocolate candy*. *Hard chocolate candy* merupakan permen cokelat yang memiliki tekstur keras, sedangkan *soft chocolate candy* memiliki tekstur yang lunak dan tidak lengket di gigi. Salah satu jenis *soft candy* yang sangat disukai dan sangat umum ditemukan di masyarakat adalah *jelly candy*. Menurut SNI 3547.2-2008, *jelly candy* adalah permen bertekstur lunak yang diproses dengan menambahkan senyawa hidrokoloid antara lain agar, gum, pektin, pati, karagenan, atau gelatin. Fungsi penambahan senyawa hidrokoloid adalah untuk memodifikasi tekstur *jelly candy* sehingga menghasilkan tetur yang kenyal.

Indonesia merupakan negara terbesar ke 3 produsen cokelat dunia dengan hasil produksi pada tahun 2015 sebesar 593.331 ton. 1 tahun setelahnya (2016) hasil produksi kakao total Indonesia meningkat sebesar 10,7% dengan hasil produksi 656.817 ton. Peningkatan hasil produksi diprediksi terjadi juga pada tahun 2017 yaitu sebesar 688.435 ton (Ditjenbun, 2017). Angka produksi kakao yang sangat besar membuat industri

pengolahan *jelly candy* coklat sangat berpeluang untuk digeluti dan dimanfaatkan, hal ini ditunjang dengan tingkat konsumsi permen *jelly* di Indonesia yang cukup tinggi yaitu sekitar 20-30 gram per kapita (Udin, 2013). Selain konsumsi dan angka produksi yang besar, produksi coklat di Indonesia juga ditunjang dengan luasnya lahan untuk tanaman kakao yaitu sebesar 1.709.284 Ha pada tahun 2015.

Produk *jelly candy* coklat yang akan kami produksi merupakan jenis permen *soft candy* dengan penambahan senyawa hidrokoloid berupa gelatin dan karagenan. *Jelly candy* yang diproduksi memiliki skala produksi usaha kecil. Bahan baku yang digunakan untuk memproduksi *jelly candy* adalah bubuk coklat, gula pasir, karragenan, gelatin, sirup glukosa. Kapasitas produksi yang direncanakan untuk usaha *jelly candy* coklat adalah 25 Kg/hari. *Jelly candy* coklat yang diproduksi akan dikemas dengan kemasan *cup* plastik. Usaha *jelly candy* coklat direncanakan didirikan di Jalan Saroni Jiwo III/9, Surabaya, Jawa Timur.

Keberlangsungan usaha dapat dijaga apabila proses produksi dapat berjalan dengan efisien dan efektif. Analisa ekonomi merupakan faktor utama yang harus diperhatikan untuk menjaga keberlangsungan usaha *jelly candy* coklat ini. Beberapa indikator yang dapat digunakan untuk menentukan kelayakan suatu perencanaan pendirian unit pengolahan pangan adalah *Rate of Return* (ROR), *Pay Out Period* (POP), dan *Break Even Point* (BEP).

## 1.2 Tujuan

1. Merencanakan pendirian usaha *jelly candy* coklat dengan kapasitas produksi 25 kg/hari.
2. Mengevaluasi rencana pendirian usaha *jelly candy* coklat dari sisi teknis maupun ekonomis.