

BAB IX

DISKUSI DAN KESIMPULAN

IX.1. Diskusi

Casein dan Laktosa dapat diperoleh dari susu. Casein merupakan protein utama susu yang jumlahnya ±80% dari total protein. Sedangkan Laktosa terdapat dalam susu sebagai karbohidrat. Casein dan Laktosa mempunyai banyak kegunaan pada industri. Casein dapat digunakan dalam berbagai industri antara lain: industri makanan, industri plastik, industri lem, industri cat, industri kulit, dan industri plastik. Laktosa banyak digunakan pada industri makanan sebagai bahan pencampur dalam pembuatan susu kental manis, susu bubuk instant, whey kering, selain itu industri kembang gula, makanan pencuci mulut dingin, coffee cream, produk coklat, dalam industri roti dan kue-kue.

Kebutuhan akan Casein dan Laktosa meningkat di Indonesia meningkat setiap tahunnya, hal ini dapat terlihat dari data statistik pada Biro Pusat Statistik. Pabrik Casein dan Laktosa ini direncanakan dengan kapasitas 5000 ton per tahun diharapkan dapat memenuhi kebutuhan Casein dan Laktosa di dalam negeri, sehingga dapat mengurangi jumlah Casein dan Laktosa yang diimpor.

Proses pembuatan Casein yang digunakan adalah proses pengendapan dengan asam, sedangkan pada pembuatan Laktosa digunakan proses pendinginan dalam kristalisasi karena proses ini lebih menguntungkan dari segi ekonomi

Pabrik ini didirikan di daerah Bandung, Jawa Barat mengingat di Bandung mempunyai banyak peternakan sapi perah, merupakan penghasil susu terbesar di Indonesia, sehingga dekat dengan sumber bahan baku untuk pabrik ini, selain itu dekat dengan Jakarta dimana merupakan pusat perdagangan di Indonesia sehingga mempermudahkan pemasaran produk..

Pabrik ini layak didirikan berdasarkan analisa ekonomi yang dilakukan dengan dua metode, yaitu metode Linear dan metode Discounted Cash Flow. Hasil analisa ekonomi tersebut menyatakan bahwa:

1. Rate of Return atau laju pengembalian modal berada diatas bunga bank pada saat ini. Hal ini menunjukan bahwa pendirian pabrik ini lebih menguntungkan daripada disimpan di bank.

2. Waktu pengembalian modal (POT) berkisar antara 2 – 5 tahun. Range POT ini cukup memuaskan untuk sebuah pabrik kimia.
3. Titik impas (BEP) diperoleh sebesar 42,2510% dan 44,6354 %. Hal ini sangat menguntungkan bagi pabrik.

IX.2. Kesimpulan

Pra rencana pabrik Casein dan Laktosa layak didirikan secara teknis maupun ekonomis berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan. Hasil analisa yang telah dilakukan dapat ditunjukkan seperti dibawah ini:

Perencanaan operasi:

Jenis proses : Untuk Casein: pengendapan dengan asam

Untuk Laktosa: pendinginan dalam proses kristalisasi

Operasi : Kontinyu 24 jam per hari, 330 hari per tahun

Produk : Casein 99,49% dan Laktosa 98,37%

Bahan baku : Susu sapi segar = 212.500 liter/hari

Asam asetat glasial = 2,8464 liter/hari

Utilitas : Air = 75,2174 m³/hari

Listrik = 992,1323 kVA

Bahan bakar = 7.217.100,4937 liter/tahun

Etilen glikol = 21.047.715,7021 liter/tahun

NaCl = 291,4035 kg/hari

Steam = 222.181,5107 kg/hari

Lokasi pabrik: Bandung, Jawa Barat

Analisa ekonomi:

Modal tetap (FCI) : Rp. 64.012.983.879,44

Modal kerja (WCI) : Rp. 11.296.408.919,90

Biaya Produksi Total (TPC) : Rp. 1.866.590.082.206,23

Penjualan per tahun : Rp. 1.923.652.226.034,58

Laba sebelum pajak : Rp. 57.062.143.828,35

Laba sesudah pajak : Rp. 37.129.143.488,43

1. Metode Linear

Rate of Return sebelum pajak : 75,7703 %

Rate of Return sesudah pajak : 49,3021 %

Pay Out Time sebelum pajak : 1,0038 tahun

Pay Out Time sesudah pajak : 1,4603 tahun

Titik impas (BEP) : 42,2510%

2. Metode Discounted Cash Flow

Rate of Return sebelum pengembalian pinjaman : 50,915 %

Rate of Return sesudah pengembalian pinjaman : 48,12 %

Rate of Equity sebelum pengembalian pinjaman : 76,29 %

Rate of Equity sesudah pengembalian pinjaman : 72,21 %

Pay Out Time sebelum pengembalian pinjaman : 2,02 tahun

Pay Out Time sesudah pengembalian pinjaman : 2,1247 tahun

Titik impas (BEP) : 44,6354 %

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, M., 1984, "Kimia dan Teknologi Pengolahan Air Susu ", Andi Offset, Yogyakarta.
- Brown, 1955, "Unit Operation", John Wiley and Sons, Inc., New York.
- Brownell, E.F., and Young, R.H., 1959, "Process Equipment Design – Vessel Design", 1st ed., John Wiley and Sons Inc., New Delhi.
- Den Berg, V., 1987, " Petuniuk Uji Laboratorium dalam Kursus Singkat tentang Mutu Air Susu dan Produk Susu", Universitas Brawijaya, Malang.
- Geankoplis, 1997, "Transport Processes and Unit Operations", 3rd ed., Prentice Hall of India, New Delhi.
- Heldman, R.D, and Daryl, B. Lund, 1992, " Handbook of Food Engineerin", Marcell Dekker Inc, New York.
- Indrawati, A., 1993, " Skripsi: Isolasi Casein dari Susu Sapi", Universitas Katolik Widya Mandala, Surabaya.
- Kern, D.Q., 1988, "Process Heat Transfer", International Student Edition, Mc. Graw Hill Book Company Inc., Tokyo.
- Mc Cabe, Warren L., Smith, Julian C., Harriott P., 2001, *Unit Operations of Chemical Engineering*, Mc Graw Hill, New York
- Minard, R., 1990, " Isolation of Casein, Laktose, and Albumine from Milk".
- Perry, R.H., Green, D.W., and Maloney, J.O., 1950, "Perry's Chemical Engineering Handbook.", 3rd ed., Mc. Graw Hill Book Company Inc., New York.
- Perry, R.H., Green, D.W., and Maloney, J.O., 1986, "Perry's Chemical Engineering Handbook.", 6th ed., Mc. Graw Hill Book Company Inc., Singapore.

- Severn, W.H and Deger H.B., 1954, " Steam, Air and Gas Power", ed 5, John Wiley and Sons Company, New York.
- Smith, J.M., and H.C. Van Ness, 1959, "Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics", 2nd ed., pp., Mc Graw Hill Book Company Inc., Tokyo.
- Sutermeister, E dan Browne, F. L., 1939, "Casein and Its Industrial Applications", Reinhold Publishing Corp., New York
- Suryadi Hadjivivian, 1974, "Cara dan Prosedur Pengujian Mutu Susu dan Hasil Olahannya", Lajet, Yogyakarta.
- Ullmann, 1988, "Ullmann's Encyclopedia of Industrial Chemistry", Vol A15, 5th ed., VCH Verlogsgessellschaft mbH, Weinheim Germany.
- Ulrich, G.D., 1984, " A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics". John Wiley and Sons Inc., New York.
- Walstra, P., and Robert J., 1984, " Dairy Chemistry and Physics", John Willey and Sons, Inc., Canada, USA.
- Winarno, F.G., 1984, " Kimia Pangan dan Gizi", Gramedia, Jakarta.