

BAB IX

DISKUSI DAN KESIMPULAN

IX.1 Diskusi

Cokelat Susu Batangan rendah kalori merupakan hasil olahan dari biji cokelat dengan bahan pembantu seperti susu non lemak, *high fructose corn syrup*, *cocoa mass* dan *cocoa butter*. Produk ini memiliki jumlah kalori yang rendah (485 kalori/100gr) sehingga aman dikonsumsi untuk penderita diabetes dan orang yang sedang menjalani diet.

Produk cokelat susu batang rendah kalori ini merupakan suatu inovasi baru di Indonesia. Akan tetapi dengan beberapa keunggulan, seperti harga yang lebih murah, mempunyai kalori yang lebih rendah dibandingkan cokelat susu yang lain dan tidak menggunakan campuran minyak, maka produk ini bisa mendapatkan tempat dalam masyarakat lokal maupun luar negeri.

Prarencana pabrik cokelat rendah kalori dapat ditinjau kelayakannya dari beberapa segi, antara lain :

IX.1.1 Segi Proses

Pembuatan cokelat susu ini tanpa adanya penambahan bahan kimia untuk menetralkan suasana asam pada produk, sehingga aman untuk dikonsumsi. Kelebihan dari proses ini adalah menggunakan proses yang lebih mudah dan adanya kandungan asam pada produk dapat dihilangkan pada saat proses *conching*

IX.1.2 Segi Lokasi

Pabrik coklat susu rendah kalori ini terletak daerah jalan raya Surabaya - Malang, Jawa Timur, dimana lokasi pabrik dekat dengan sumber bahan baku. Lokasi pabrik dekat dengan jalan raya dan pelabuhan laut yang dapat menunjang kelancaran pengiriman bahan baku dan pemasaran produk baik dalam maupun luar negeri. Di samping itu, adanya pabrik tersebut dapat memberikan lapangan kerja bagi penduduk setempat.

IX.1.3 Segi Ekonomi

Analisa ekonomi untuk Pabrik Cokelat Rendah Kalori ini dilakukan dengan metode linier dan metode *Discounted Cash Flow*. Hasil analisa tersebut menyatakan bahwa :

- Waktu Pengembalian Modal (POT), baik sebelum maupun sesudah pajak, untuk metode linier dan metode *Discounted Cash Flow* berkisar antara 1 tahun 9 bulan hingga 3 tahun 1 bulan
- Titik Impas (BEP) untuk metode linier adalah 32,64 % dan untuk metode *Discounted Cash Flow* adalah 41,08 %

IX.2 Kesimpulan

Prarencana Pabrik Cokelat Rendah Kalori layak didirikan baik ditinjau dari segi teknis maupun dari segi ekonomi.

Ringkasan :

Proses : Proses non-alkali

Prarencana operasi : Batch, 300 hari kerja/tahun

Ringkasan :

Proses	: Proses non-alkali
Prarencana operasi	: Batch, 300 hari kerja/tahun
Kapasitas	: 11.000 ton coklat susu/tahun
Produk Utama	: Cokelat Susu Batangan
Produk samping	: Bahan setengah jadi untuk <i>cocoa powder</i>
Bahan baku	: Biji coklat, susu skim, vanilin, HFCS, lecithin
Utilitas	: Air = 70,75 m ³ /hari
	Steam = 1.175,67 kg/hari
	Refrigerant = Ammonia (R-717) = 458,79 kg/hari
	Listrik = 2.643,04 kW
	Bahan bakar = Solar = 210.600 liter/tahun
Lokasi pabrik	: Jalan raya Surabaya – Malang, Jawa Timur

IX.2.1 Analisa Ekonomi**Metode Linier**

1. Pembiayaan :

▪ Modal Tetap	= Rp 58.356.072.802
▪ Modal Kerja	= Rp 58.746.638.289,-
▪ Investasi Total	= Rp 117.102.711.091,-
▪ Biaya produksi/tahun	= Rp 359.369.958.909,-
▪ Laba sebelum pajak	= Rp 64.701.025.639,-
▪ Laba sesudah pajak	= Rp 45.308.217.948,-

3. Jangka waktu pengembalian modal (POT)

- Sebelum pajak = 1 tahun 9 bulan
- Sesudah pajak = 2 tahun 5 bulan
- Titik impas (BEP) = 32,64 %

Metode metode *Discounted Cash Flow*

- Masa konstruksi = 2 tahun
- Total investasi pada akhir masa konstruksi = Rp 191.060.609.957
- Laju pengembalian modal sebelum pajak = 32,28 %
- Laju pengembalian modal sesudah pajak = 30,06%
- Jangka pengembalian modal sebelum pajak = 2 tahun 3 bulan
- Jangka pengembalian modal sesudah pajak = 3 tahun 1 bulan
- Titik impas (BEP) = 41,08 %