

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cokelat merupakan salah satu produk hasil perkebunan yang telah dikenal oleh masyarakat. Cokelat telah berkembang dalam industri makanan dan minuman menjadi produk setengah jadi maupun produk jadi yang memiliki nilai ekonomis yang lebih baik. Industri makanan dan minuman dalam mengolah cokelat menggunakan biji cokelat yang menghasilkan produk seperti cokelat bubuk, pasta cokelat, permen cokelat, dan lain sebagainya. Cokelat dalam industri pengolahan dapat digunakan sebagai bahan baku ataupun bahan pelengkap produk.

Permen cokelat merupakan salah satu produk olahan cokelat yang digemari oleh semua kalangan masyarakat tanpa memandang usia. Permen cokelat memiliki aroma khas dan tekstur yang dapat meleleh dengan cepat dalam mulut dan terasa lembut di lidah. Produk permen cokelat bervariasi mulai dari yang berbahan baku cokelat hingga permen yang permukaannya saja yang dilapisi cokelat.

Permen cokelat yang mempergunakan bahan baku cokelat dapat digolongkan menjadi tiga jenis yaitu *dark chocolate*, *milk chocolate*, dan *white chocolate*. Ketiga jenis permen tersebut memiliki perbedaan pada jumlah padatan cokelat, lemak cokelat, dan lemak susu (Afoakawa, 2010). Permen cokelat 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.

Dark chocolate merupakan salah satu jenis cokelat yang memiliki kandungan minimal (dalam *dry basis*) 35% padatan cokelat, 18% lemak

cokelat, dan 14% padatan cokelat selain lemak (Codex, 2003). *Dark chocolate* dapat dikatakan berkualitas baik jika dapat meleleh dan memiliki tekstur yang lembut saat berada di mulut tetapi tetap padat saat berada dalam suhu ruang dan mudah digigit. Sifat tersebut dipengaruhi oleh proses pengolahan yang dilakukan, dan komposisi yang digunakan dalam pembuatan *dark chocolate*.

Permen cokelat merupakan suatu produk yang menjadi salah satu kegemaran masyarakat baik dari kalangan bawah hingga kalangan atas. Pendirian industri pengolahan pasta cokelat menjadi permen cokelat memiliki prospek yang cerah karena termasuk dalam kegemaran masyarakat secara umum. Permen cokelat telah beredar luas di lingkungan masyarakat, mulai dari toko kecil hingga supermarket. Permen cokelat yang beredar di lingkungan masyarakat memiliki bentuk, jenis, rasa, dan kemasan yang beragam yang menarik.

Kebijakan pemerintah dalam rangka hilirisasi industri guna meningkatkan nilai tambah di dalam negeri terbukti sangat efektif dalam pengembangan industri kakao di Indonesia. Sejak pemerintah mengeluarkan kebijakan bea keluar atas ekspor biji kakao melalui Peraturan Menteri Keuangan No 67/PMK.011/2010 pada 1 April 2010, semakin menurunnya volume ekspor biji kakao sementara ekspor kakao olahan terus mengalami peningkatan. Pemberlakuan bea keluar (tahun 2010-2012), biji kakao yang diekspor menurun yaitu tahun 2011 432.437 ton dibandingkan tahun 2012 163.501 ton dan sebaliknya volume ekspor produk olahan kakao pada tahun 2011 195.471 ton meningkat menjadi 215.791 ton.

Produk *dark chocolate* yang diproduksi merupakan jenis cokelat yang dapat langsung dikonsumsi. *Dark chocolate* dalam pabrik yang direncanakan dibuat dengan adanya variasi yaitu *dark chocolate* dan *dark chocolate* dengan kacang mete. Pengemasan masing-masing produk

direncanakan dengan menggunakan aluminium foil yang telah memiliki keterangan yang jelas dan lengkap. Masing-masing produk ini dibentuk cokelat batang dengan berat 65 gram. Segmentasi pasar konsumen yang dituju adalah seluruh konsumen dari semua jenis kelamin dan usia.

Perencanaan industri pengolahan permen cokelat dengan kapasitas produksi yang direncanakan adalah 250 kg pasta cokelat/hari. Permen cokelat pada perencanaan ini dibuat dari bahan baku utama pasta cokelat. Produksi permen cokelat ini direncanakan selama enam hari produksi 24 jam penuh yang dibagi dalam tiga *shift*. Industri permen cokelat direncanakan didirikan di daerah kenjeran karena dekat dengan sumber bahan baku dan bahan pembantu ,termasuk dalam daerah yang mudah dilewati kendaraan, mudah menuju atau dituju dari daerah sekitar, dan memiliki harga tanah dan bangunan yang tidak terlalu tinggi.

Pendirian industri pengolahan pangan perlu dilakukan perencanaan terlebih dahulu untuk menjaga kelangsungan dan perkembangan pabrik. Kelangsungan dan perkembangan pabrik dapat diperoleh jika pabrik beroperasi secara efisien dan efektif. Analisa ekonomi merupakan faktor utama yang dipertimbangkan dalam pendirian pabrik. Keuntungan atau kerugian dari suatu pabrik dapat diperhitungkan dari analisa ekonomi yang menunjukkan kelayakan sebuah pabrik dapat berdiri. Beberapa indikasi ekonomi yang dapat dipakai untuk menilai kelayakan suatu perencanaan pendirian pabrik adalah *Rate of Return / ROR* (laju pengembalian modal), *Pay out Period / POP* (waktu pengembalian modal), dan *Break Even Point / BEP* (titik impas).

1.2 Tujuan

1. Merencanakan pendirian industri permen cokelat dengan kapasitas 250 kg pasta cokelat/hari.
2. Mengevaluasi rencana pendirian industri kecil dari segi teknis maupun ekonomis.