BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kakao merupakan salah satu komoditi unggulan Indonesia yang telah memberikan sumbangan devisa bagi negara. Dalam kancah pasar dunia, keberadaan Indonesia sebagai produsen kakao utama di dunia menunjukkan bahwa kakao Indonesia cukup dapat dipertimbangkan dan berpeluang untuk menguasai pasar global. Saat ini Indonesia menempati urutan ketiga sebagai produsen kakao di dunia setelah Pantai Gading dan Ghana (BUMN, 2012).

Produk-produk olahan cokelat antara lain permen cokelat, bubuk cokelat, dan lemak cokelat. Produk-produk permen cokelat beragam 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*. Perbedaan dari ketiga jenis permen cokelat tersebut adalah pada jumlah padatan cokelat, lemak cokelat dan lemak susu (Afoakawa, 2010).

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* dikatakan berkualitas baik jika meleleh saat berada di mulut akan tetapi tetap padat saat berada dalam suhu ruang, selain itu mempunyai tekstur yang lembut saat berada di mulut serta mudah digigit. Sifat tersebut dipengaruhi oleh proses pengolahan yang dilakukan, dan komposisi yang digunakan dalam pembuatan *dark chocolate*.

Semakin majunya pendidikan, perkembangan teknologi, dan pertumbuhan ekonomi menyebabkan peningkatan kualitas hidup manusia. Kesadaran manusia akan kesehatan semakin meningkat dan pada akhirnya akan melahirkan tuntutan terhadap jaminan keamanan dan kesehatan. *Dark chocolate* memiliki efek kesehatan, hal ini dikarenakan pada *dark chocolate* terdapat antioksidan sehingga dapat mencegah terjadinya kanker, selain itu dengan mengkonsumsi *dark chocolate* maka resiko penyakit jantung akan menurun.

Konsumsi kakao olahan di Indonesia pada tahun 2011 adalah 0,2 kg/kapita/tahun, sedangkan negara-negara lain seperti Malaysia, Swiss dan Jerman mengkonsumsi olahan cokelat masing-masing sebesar 0,6/kg/kapita/tahun, 10,2 kg/kapita/tahun dan 9 kg/kapita/tahun (Badan Standarisasi Nasional, 2011). Jumlah konsumsi olahan cokelat di Indonesia tidak sebanding dengan jumlah produksi kakao olahan di Indonesia yakni sebesar 600.000 ton (Okezone, 2011). Oleh karena itu, dengan meningkatkan kakao olahan berupa *dark chocolate* yang memiliki efek positif terhadap kesehatan maka konsumsi kakao olahan di Indonesia akan diharapkan meningkat.

Produk *dark chocolate* yang diproduksi merupakan jenis cokelat yang langsung dapat dikonsumsi. *Dark chocolate* dalam pabrik yang direncanakan diwujudkan sebagai produk cokelat batang dalam kemasan aluminium foil dan kertas dengan berat produk 70 gram. Segmentasi pasar/konsumen yang dituju adalah seluruh konsumen dari semua *gender* dan segala usia. Industri pengolahan *dark chocolate* akan selalu membutuhkan adanya bahan baku dan bahan pembantu dalam proses produksinya. Bahan baku yang digunakan dalam industri pengolahan *dark chocolate* adalah pasta cokelat. Bahan pembantu yang digunakan adalah lemak cokelat, gula halus dan lesitin. Kapasitas produksi yang

direncanakan dalam industri pengolahan *dark chocolate* tersebut adalah 1.000 kg pasta cokelat/hari. Proses produksi dilakukan selama delapan jam tiap *shift* dan terdapat tiga *shift* dalam sehari secara kontinyu. Industri pengolahan *dark chocolate* direncanakan berlokasi di Kawasan Industri Margomulyo, Surabaya, Jawa Timur. Alasan pemilihan lokasi ini adalah dekat dengan jalan utama sehingga mempermudah proses pengiriman (bahan baku dan bahan pembantu *dark chocolate*), mempermudah distribusi produk, dan tersedianya potensi tenaga kerja yang besar di daerah tersebut. Badan usaha pabrik adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi garis.

Perencanaan pabrik *dark chocolate* juga memperhitungkan aspek teknis seperti pemilihan bahan baku dan bahan pembantu, pemilihan alat dan mesin, tenaga kerja, utilitas, dan lokasi pabrik. Aspek ekonomis yang perlu diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan suatu industri seperti Laju Pengembalian Modal/*Rate of Return* (ROR), Waktu Pengembalian Modal/*Payout of Time* (POT), dan Titik Impas/*Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan

Merencanakan unit pengolahan pada pabrik *dark chocolate* dengan kapasitas 1.000 kg pasta cokelat/hari dan menganalisa kelayakannya.