

TUGAS AKHIR
ANALISIS KELAYAKAN PENDIRIAN PABRIK COKLAT
DI SUMATERA BARAT

Sebagai salah satu syarat untuk menyelesaikan
Program Strata-I pada Jurusan Teknik Industri
Fakultas Teknik Universitas Andalas

Oleh

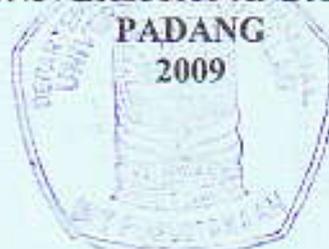
SRI GUSVINA DEWI
04173021

Pembimbing:

Ir. INSANNUL KAMIL, M.Eng, IPM



JURUSAN TEKNIK INDUSTRI
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS ANDALAS



ABSTRAK

Kakao merupakan komoditi unggulan Indonesia yang berperan penting bagi perekonomian nasional dan Sumatera Barat merupakan salah satu produsen kakao besar di Indonesia. Rencana investasi pendirian pabrik coklat di Sumatera Barat merupakan upaya untuk meningkatkan nilai jual kakao atau coklat masyarakat Sumatera barat yaitu dengan memberikan nilai tambah (added value) Analisis kelayakan bisnis digunakan untuk melihat apakah investasi yang akan dilakukan tersebut layak atau tidak dilakukan yang meliputi kelayakan pemasaran teknis/ produksi, manajemen sumber daya manusia, legal, dampak lingkungan serta aspek keuangan.

Dalam penelitian ini dilakukan perencanaan dan analisis kelayakan investasi untuk pendirian pabrik coklat dengan kapasitas produksi 6000 ton per tahun Perencanaan yang dibuat mencakup aspek pasar/pemasaran, teknis/ produksi, manajemen sumber daya manusia, legal, dampak lingkungan serta aspek keuangan.

Dari penelitian yang telah dilakukan didapatkan bahwa pendirian pabrik coklat dengan kapasitas produksi 6000 ton per tahun layak dilakukan dengan kebutuhan investasi sebesar Rp. 277.197.180.017,- (Dua ratus tujuh puluh tujuh milyar seratus sembilan puluh juta seratus delapan puluh ribu tujuh belas rupiah) Dari studi yang dilakukan, pendirian pabrik coklat ini juga akan menyerap tenaga kerja sebanyak 114 orang, yang meliputi karyawan dan pekerja pabrik.

Kata kunci: Analisis Kelayakan Bisnis, Pabrik Coklat, Aspek studi kelayakan



BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Latar belakang terdiri dari dua bagian yaitu latar belakang masalah dan latar belakang dilakukannya penelitian.

1.1.1 Latar Belakang Masalah

Investasi merupakan menanamkan sejumlah uang/ dana dalam suatu usaha saat sekarang atau saat investasi dimulai. Investasi dilakukan dengan mengharapkan pengembalian dana awal dengan disertai tingkat keuntungan yang diharapkan dimasa depan (Kasmir, Jakfar, 2004).

Masa depan penuh dengan ketidakpastian. Mulai dari ketidakpastian ekonomi, hukum, politik, budaya ataupun perilaku dan perubahan lingkungan masyarakat. Misalnya ketidakpastian ekonomi yaitu naiknya harga bahan baku, tidak stabilnya tingkat suku bunga bank. Hal ini dapat mengakibatkan perubahan tingkat keuntungan di masa depan.

Ketidakpastian dapat berupa hambatan dan resiko dalam menjalani usaha dimasa depan. Ketidakpastian ini akan mengakibatkan apa yang telah direncanakan tidak tercapai sehingga resiko kerugian tidak terelakkan.

Oleh sebab itu untuk mengantisipasi ketidakpastian yang terjadi maka perlu dilakukan studi atau analisis sebelum proyek dijalankan atau di kenal dengan analisis kelayakan bisnis. Tujuan dilakukannya analisis ini adalah untuk menilai apakah investasi yang ditanamkan layak dijalankan atau tidak, atau apakah investasi ini menguntungkan dimasa yang akan datang atau tidak. Analisis ini dilakukan untuk meminimalkan kegagalan akibat ketidakpastian di masa depan. Sehingga analisis kelayakan dapat menjadi pedoman atau arahan kepada usaha yang akan dijalankan nantinya.

1.1.2 Latar Belakang Penelitian

Pada saat ini coklat merupakan konsumsi favorit masyarakat dunia. Berbagai varian coklat tersedia di pasaran. Disamping enak, berdasarkan penelitian coklat juga dapat mempengaruhi suasana hati seseorang serta dapat mencegah resiko penyakit jantung koroner dan jantung .

Saat ini berbagai penelitian terhadap coklat mulai dikembangkan terutama oleh perusahaan-perusahaan penghasil coklat. Sebagai hasilnya munculah berbagai merek coklat terkenal seperti silverqueen, cadbury dairy milk, cadbury mente, toblerrone, delfi treasures, delfi cashews, ferrero, van houten dan beberapa merek lain dengan varian dan keunggulan masing-masing. Pabrik-pabrik coklat ini pun sudah tersebar luas di dunia, termasuk di Indonesia.

Di Indonesia pabrik-pabrik coklat asing berdiri dengan status PMA (Penanam Modal Asing) dimana sebagian besar sumber daya produksinya menggunakan sumber daya lokal terutama bahan baku coklat. Pabrik-pabrik ini menggunakan bahan baku biji kakao hasil perkebunan Indonesia atau dengan membeli olahan kakao setengah jadi berupa coklat bubuk, coklat pasta atau mentega coklat produksi pabrik kakao olahan lokal.

Ketertarikan perusahaan asing untuk berinvestasi di Indonesia tidak lepas dari peran Indonesia sebagai produsen kakao terbesar ketiga di dunia dengan rata-rata produksi 550 ribu ton per tahun hanya kalah dari Pantai Gading (1,3 juta ton) dan Ghana (750 ribu ton). Dari total produksi itu, sebanyak 400 ribu ton dilepas ke pasar ekspor (Trust, 2008)

Kakao merupakan komoditi unggulan Indonesia yang berperan penting bagi perekonomian nasional. Dimana saat ini Indonesia telah mampu menguasai 6% pasar kakao dunia (ICCO, 2006). Perkebunan kakao Indonesia cukup menjanjikan, dimana pada saat ini areal perkebunan

kakao tercatat seluas 1.317.279 hektar, dengan jumlah areal yang tersebar di 32 provinsi berikut ini (BKPM, 2008) :

Tabel 1 Areal perkebunan kakao di Indonesia

No	Nama Daerah	Luas Lahan (Ha)
1	Bali	11,312.00
2	Bangka-Belitung	177.00
3	Banten	5,271.00
4	Bengkulu	13,654.00
	Daerah Istimewa	
5	Yogyakarta	3,868.00
6	Gorontalo	9,597.00
7	Irianjaya Barat	13,084.00
8	Jambi	1,417.00
9	Jawa Barat	13,364.00
10	Jawa Tengah	7,732.00
11	Jawa Timur	41,658.00
12	Kalimantan Barat	8,945.00
13	Kalimantan Selatan	1,676.00
14	Kalimantan Tengah	1,419.00
15	Kalimantan Timur	41,414.00
16	Kepulauan Riau	2.00
17	Lampung	39,045.00
18	Maluku	13,874.00
19	Maluku Utara	41,198.00
20	Nanggroe Aceh Darussalam	42,107.00
21	Nusatenggara Barat	4,490.00
22	Nusatenggara Timur	41,116.00
23	Papua	20,137.00
24	Riau	5,586.00
25	Sulawesi Barat	137,112.00
26	Sulawesi Selatan	250,233.00
27	Sulawesi Tengah	221,812.00
28	Sulawesi Tenggara	200,065.00
29	Sulawesi Utara	10,623.00
30	Sumatera Barat	36,360.00
31	Sumatera Selatan	3,006.00
32	Sumatera Utara	75,925.00

Kendati produsen kakao terbesar dunia, faktanya industri kakao sulit tumbuh dan berkembang di Indonesia. Saat ini di Indonesia terdapat 30 unit industri coklat olahan dan 13 unit industri kakao olahan. Dan dari industri-industri tersebut hanya 15 pengolahan kakao dan coklat lokal.

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian Analisis Kelayakan Pendirian Pabrik Coklat di Wilayah Sumatera, dapat ditarik beberapa kesimpulan, antara lain :

1. Dengan jumlah konsumsi coklat Indonesia yang cenderung meningkat dan belum adanya pabrik coklat di wilayah Sumatera, maka pendirian pabrik coklat di Sumatera Barat cukup menjanjikan dan pangsa pasar yang ditargetkan sebesar 10%.
2. Pabrik coklat akan berdiri dengan kapasitas produksi 6000 ton per tahun di kawasan Padang Industrial Park (PIP), dengan produk utama berupa coklat batang (*chocolate bar*). Proses produksi dilakukan melalui dua tahapan proses yaitu *cocoa bean processing* yang mengolah biji kakao menjadi coklat bubuk, pasta dan *butter* dan kemudian proses *chocolate making* untuk menghasilkan coklat batang.
3. Proses rekrutmen tenaga kerja dilakukan secara bertahap untuk memperoleh 114 orang tenaga kerja lokal (Sumatera Barat) ataupun non lokal, yang terdiri dari 64 orang karyawan dan 50 orang pekerja pabrik.
4. Peraturan Presiden Nomor 7 tahun 2005 dan Peraturan Pemerintah (PP) Nomor 7 Tahun 2007 memberikan dukungan untuk didirikannya pabrik coklat di daerah penghasil kakao yaitu Sumatera Barat.
5. Pendirian pabrik coklat membrikan keuntungan untuk lingkungan. Dimana limbah coklat dapat menghasilkan hidrogen sebagai bahan bakar alternatif paling bersih.

DAFTAR PUSTAKA

- Badan Koordinasi Penanaman Modal. "Komoditi Investasi: Kakao. Jakarta : Direktorat Pengembangan Potensi Daerah BKPM". 2006 (online), (<http://www.bkpm.go.id>, diakses 13 september 2008)
- Chang Yang Chocolate Manufacturing Machine, (online) [http:// www.cyfood.com](http://www.cyfood.com), 2005.
- Elisabeth, Dian Adi A, dkk. "Pengaruh fermentasi biji kakao terhadap mutu produk olahan setengah jadi coklat". Balai Pengkajian Teknologi Pertanian : Bali
- Faila S, Mila " Analisis Sensitivitas Pada Keputusan Pembangunan *Meeting Hall* Untuk Minimasi Resiko Investasi". Jurusan Teknik Industri Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Grant, Eugene L, dkk. *Dasar-dasar Ekonomi Teknik Jilid 1*. Jakarta. PT Rineka Cipta. 1996
- Hochman, karen. *Chocolate Manufacturing*. The Nibble (online). 2006, (<http://www.thenibble.com/REVIEWS/MAIN/CHOCOLATE/from-pod2.asp>, diakses 30 November 2008)
- Hochman, karen. *High percentage Cacao Chocolate*. The Nibble (online). 2006, (<http://www.thenibble.com/REVIEWS/MAIN/CHOCOLATE/high-percentage-cacao-chocolate.asp>, diakses 30 November 2008)
- Kasmir dan Jakfar. *Studi Kelayakan Bisnis*. Jakarta .Prenada Mulya. 2004.
- Kotler, Philip. *Manajemen Pemasaran I*. Jakarta. PT Prehallindo. 2002
- Kolbi, Nurul dan Agus Yozami. "Strategi : Menerawang masa depan". Majalah Trust (online). 2008, (<http://www.Majalahtrust.com>, diakses 9 oktober 2008)
- Pusat Data dan Informasi Departemen Perindustrian RI. *Gambaran Sekilas Industri Kakao*. Jakarta : 2007 (online), (<http://www.depperin.go.id/PaketInformasi/Kakao/kakao.pdf>, diakses 13 oktober 2008)
- Pusat Penelitian Kopi dan Kakao Indonesia. Alat dan Mesin pengolahan Kakao. Jember : ICCRI (online). 2008, ([http:// www.iccri.net](http://www.iccri.net), diakses 12 Desember 2008)