

BAB IX

KESIMPULAN DAN DISKUSI

IX.1. Kesimpulan

Pabrik Selai Kacang adalah pabrik yang memproduksi selai kacang dengan kapasitas 2550 ton tiap tahun. Pabrik ini didirikan untuk memenuhi keperluan pasar akan produk makanan, terutama selai kacang yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Selai kacang memiliki kelebihan sebagai sumber protein dan karbohidrat yang cukup tinggi, serta kacang itu sendiri yang merupakan produk yang digemari oleh berbagai lapisan masyarakat.

Untuk itu pabrik selai kacang ini perlu bersaing dengan pabrik selai kacang lainnya yang telah beredar di seluruh pelosok Indonesia. Sebagian besar selai kacang yang beredar di Indonesia serta masih menguasai pangsa pasar merupakan produk impor, dengan harga yang relatif mahal. Pabrik selai kacang ini dapat bersaing dengan pabrik selai kacang lainnya karena memiliki kelebihan yaitu harga yang bersaing serta tidak mengandung bahan pengawet.

Pabrik selai kacang didirikan di daerah Pare-Kediri, Jawa Timur. Luas tanah yang dipakai 3900 m² dengan luas bangunan 1500 m². Pemilihan ini didasarkan pada harga tanah dan buruh yang ada di daerah Pare-Kediri lebih murah dibandingkan tempat lain. Selain itu Pare-Kediri merupakan sumber bahan baku dan dekat dengan daerah bahan baku.

Bahan baku yang dipakai dalam pabrik ini adalah kacang tanah tanpa kulit yang banyak terdapat di Pare-Kediri. Selain itu bahan pembantu dari produksi selai kacang ini antara lain gula, garam, shortening dan minyak kacang. Bahan-bahan ini

mudah diperoleh dan tidak akan menimbulkan dampak negatif pada kesehatan manusia dan juga setelah proses produksi tidak akan menimbulkan dampak yang buruk terhadap lingkungan.

Total Capital Investment yang dibutuhkan dalam pendirian pabrik ini adalah Rp 54.282.907.952,27 dengan Rp 48.854.617.157,04 adalah modal sendiri dan sisanya adalah modal bank.

Penjualan dari pabrik selai kacang setiap tahunnya adalah Rp 91.803.056.872,09 . Pada tahun pertama produksi selai kacang, kapasitas produksinya tidak 100 % tetapi 80 %. Hal ini bertujuan untuk memberikan waktu dalam pembuatan surat ijin selai kacang pada industri makanan di Balai POM Surabaya.

Dari data analisis ekonomi, ROR setelah pajak adalah 20,92% Hal ini berarti penanaman modal pada pabrik selai kacang ini lebih menguntungkan dibandingkan dengan disimpan di bank yang memiliki bunga tiap tahunnya 18 %. POT dari pabrik ini setelah pajak adalah 4 tahun 2 bulan. Hal ini kurang dari setengah umur pabrik berarti pabrik ini layak untuk berdiri karena pengembalian modalnya yang cepat. Pada BEP-nya pabrik selai kacang memiliki nilai 41,73% Hal ini berarti waktu pengembalian modal ini tepat 0 pada kapasitas produksi 41,73%

IX.2. Diskusi

Pabrik selai kacang adalah produk makanan tambahan yang alami dan bermanfaat bagi kesehatan manusia. Dengan semakin meningkatnya pola hidup masyarakat Indonesia, maka kebutuhan akan makanan tambahan sebagai variasi menu turut bertambah pula. Konsumsi masyarakat Indonesia saat ini semakin

bervariasi seiring dengan masuknya budaya barat ke Indonesia. dimana memunculkan jenis-jenis makanan baru termasuk selai kacang itu sendiri.

Tujuan dari *Research and Development* ini adalah melakukan inovasi pada selai kacang agar selai kacang ini menjadi lebih digemari oleh konsumen dan menemukan metode yang lebih baik agar selai kacang ini memiliki daya simpan yang lebih lama (tidak mudah tengik atau rusak).

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

- [1] http://www.ypr.or.id/arikel/download/download_statistik_kemiskinan2005-06_070307.pdf. tgl akses 4 agustus 2006
- [2] digilib.brawijaya.ac.id/.../mlg_warintek/ristek-pdii-lipi/Data/bididaya%20pertanian/pangan/kacang_tanah.pdf tgl akses 6 agustus 2006
- [3] http://www.deptan.go.id/psa/doc/baku_standar_kacang_jogja.htm
- [4] <http://www.garudafood.com/indonesia/special/world.asp> tgl akses 13-8-06
- [5] http://www.republika.co.id/koran_detail.asp?id=37019&kat_id=105&kat_id1=&kat_id2= tgl akses 26 -08-2006
- [6] jatim.litbang.deptan.go.id/template/rakitek/kacang%20tanah.pdf
- [7] agribisnis.deptan.go.id/.../SNI-Sektor%20Pertanian/tpanganhorti/Mutu%20cara%20uji%20mentega%20kacang.pdf tgl akses 30-08-2006
- [8] <http://www.mail-archive.com/milis-sedap@news.gramedia-majalah.com/msg00537.html> tgl akses 3-10-2006
- [9] <http://www.peanutbutterlovers.com/history/index.html> tgl akses 27-10-06
- [10] Tranggono, "Bahan Tambahan Makanan". PAU Pangan dan Gizi. UGM, Yogyakarta. 1990. hlm : 151-153.
- [11] Hart D.J., et al, 2003, "Kimia Organik", edisi 11. Erlangga, Jakarta.
- [12] <http://www.peanutbutter.com/natural.asp>
- [13] agribisnis.deptan.go.id/web/pustaka/teknologi%20proses/Pedoman%20Pengolahan%20Kacang%20Tanah.pdf tgl akses 13-12-2006
- [14] <http://scientificteaching.wisc.edu/products/PeanutFiles/library/peanuts/peanut-butterfactory.htm> tgl akses 2-2-2007
- [15] http://id.wikipedia.org/wiki/Daftar_negara_menurut_jumlah_penduduk
- [16] <http://www.depkes.go.id/index.php?optin=news&task=viewarticle&sid=11838&itemid=2> tgl akses 1-12-2006

- [17] <http://www.fao.org/docrep/field/003/AB882E/AB882E14.htm>
- [18] http://www.iopri.org/en/index.php?option=com_content&task=section&id=13&Itemid=36&lang=id, tgl akses: 21 Maret 07)
- [19] http://www.achfood.com/retailprod/ProductsPages/Shortenings/vegetable_shortening_F01136.htm) tgl akses 14-3-2007
- [20] Woodrof. J.G., 1973, "Peanuts: Production, Processing, Products", 2nd edition, pp. 153 – 90. Connecticut, Avi Publishing Company, Inc.
- [21] Tjhie, Lie Ming, 1995, "Pengaruh Proses Pengepresan dan Lama Homogenisasi terhadap Kestabilan Emulsi dan beberapa sifat Fisika, Kimia dan Organoleptik", Skripsi, FTP-WM: Surabaya.
- [22] Kirk, Othmer, 1978. *Encyclopedia of Chemical Tecnology*, vol 16, 3rd ed., pp 248-73, VCH Verlagsgesselschaft MGH, weinheimGermany.
- [23] www.peanutsusa.com/documents/2002%20GMP%20CHAPTER%20%20SHELLED%20GOOD%20COLD%20STORAGE.pdf
- [24] Kirk, Othmer, 1978. *Encyclopedia of Chemical Tecnology*, vol 6, 3rd ed., pp 1-17, VCH Verlagsgesselschaft MGH, weinheimGermany
- [25] Ulrich, G.D., 1984, "A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics", John Wiley and Sons, New York.
- [26] Perry, R.H. dan Green, D. W., 1997, "Perry's Chemical Engineers' Handbook", 7thed., Inc Mc Graw Hill Company International Book Company, New York
- [27] Peters, M.S., Timmerhaus, K.D., and West, E. R., 1991, "Plant Design and Economics for Chemical Engineers", 5th ed., McGraw Hill Inc, Singapore.
- [28] Brown, G.G.,1950, "Unit Operations", Charles E. Tuttle Co, Tokyo, Japan.
- [29] Geankoplis, C.J., 1997, "Transport Processes and Unit Operation", 3rd Ed., Prentice-Hall, Inc., New Delhi.
- [30] <http://ask.metafilter.com/36019/how-many-calories-can-there-be-in-1g>
- [31] Perry, R.H., Green,D.W., 1984, "Chemical Engineering Handbook", 6th edition., Mc Graw Hill Inc., New York

- [32] Brownell, L.E., Young, E.H., 1979, "Process Equipment Design", John Willey and Sons Inc., New York.
- [33] Perry, R.H., Green,D.W., 1950, " Chemical Engineering Handbook", 3rd edition., Mc Graw Hill Inc., New York..
- [34] Warren L. McCabe, Julian C. Smith and Peter Harriott, 1993, "Unit Operations of Chemical Engineering", McGraw-Hill, Inc., Singapore.
- [35] Wallas, Stanley M., 1990, "Chemical Process Equipment Selection and Design", Butherworth-Heinemann, Washington
- [36] <http://www.netwellness.org/question.cfm/46403.htm>, tgl akses 2-5-2007
- [37] Harnby, 1985, "Mixing In The Process Industries", Butterworths, London
- [38] Ullmann`s Volume A-7,1986
- [39] <http://www.school-for-champions.com/science/pressure.htm>, tgl akses 11-
- [40] <http://www.kapanlagi.com/h/0000173430.html>, tgl akses 13-6-2007
- [41] <http://www.d-infokom-jatim.go.id/news.phd?id=6430>, tgl akses 13-6-2007
- [41] <http://www.foodtech.org.uk/manufact/fsmain1.html>
- [42] Pitta E.G.,1984,"Refrigeration Principles and System : an Energy Approach", John Wiley and Sons, Inc. USA.
- [43] <http://217.77.182.150/foodmatters/documents/146microbialfoo.pdf>, tgl akses 20 mei 2007
- [44] <http://www.grankko.com/English/butter.htm>, tgl akses 20-5-2007
- [45] www.scielo.br/scielo.php?pid=si517-83822003000300015&script=sci_arttext&tlng=en, tgl akses 6-5-2007
- [46] Corporate Income Tax. <http://www.pajak.go.id/artikel>. tgl akses 23-4-2007
- [47] Susanti, G., Harmoko, A.D., Kristia, I., Rachmanto, R., 2006, " Prarencana Pabrik Cokelat Susu Rendah Kalori", Surabaya.
- [48] <http://www.technovelgy.com/ct/Science-FictioNews.asp?NewsNum=1038>

- [49] http://72.14.235.104/search?q=cache:0mfDTTX1h8YJ:www.designbuilder.co.uk/documents/ANSI_ASHRAE.pdf+%22convective+coefficient+of+air%22&hl=id&ct=clnk&cd=2&gl=id tgl akses 27-4-2007
- [50] <http://www.d-infokom-jatim.go.id/news.php?id=5564>. tgl akses 26 Juni 2007
- [51] Biro Pusat Statistik, 2005
- [52] <http://id.wikipedia.org/wiki/gula> tgl akses 14 Mei 2007
- [53] Chemical Engineering Economics Handbook
- [54] Warren L. McCabe, Julian C. Smith and Peter Harriott. 1993, "Unit Operations of Chemical Engineering", McGraw-Hill, Inc., Singapore
- [55] Heldman, D.R., Lund, D.B., 1992, "Handbook of Food Engineering", Marcel Dekker, Inc.: New York
- [56] Hartel, R.W., 1992, "Evaporation and Freeze Concentration", In: Heldman, D.R., Lund, D.B., 1992, "Handbook of Food Engineering", Marcel Dekker, Inc.: USA
- [57] Himmelblau, 1999, "Prinsip-prinsip Dasar dan Kalkulasi Dalam Teknik Kimia", edisi 6, jilid 2. Prenhallindo: Jakarta
- [58] <http://id.wikipedia.org/wiki/Fosfor>, tgl akses 15 Mei 2007
- [59] <http://en.wikipedia.org/wiki/Calcium>, tgl akses 15 Mei 2007
- [60] Kern D.Q., 1965, "Process Heat Transfer", McGraw-Hill Book Company, Inc.: Singapura