

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kecap berasal dari China dan sudah lama dikenal serta dibuat oleh masyarakat Indonesia. Kecap merupakan larutan berwarna coklat sampai kehitaman, yang mempunyai rasa asin atau manis dan digolongkan dalam makanan yang memiliki flavor menyerupai ekstrak daging. Kecap sangat disukai oleh segenap lapisan masyarakat baik di pedesaan maupun di perkotaan dan biasanya digunakan untuk meningkatkan cita rasa (sebagai penyedap) dan memberi warna yang sangat dikonsumsi oleh semua lapisan masyarakat. Hal ini dapat dibuktikan dengan data produksi kecap pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Produksi Kecap per Tahun di Indonesia

Tahun	Banyaknya (liter)	Nilai (Rp)
2001	121.527.681	266.812.979.000
2002	36.681.235	239.528.865.000
2003	77.134.207	280.157.583.000
2004	35.970.341	254.306.865.000

Sumber : Biro Pusat Statistik, 2007

Berdasarkan rasa, kecap dibedakan atas kecap asin, kecap asin-manis (sedang), dan kecap manis. Pada kecap asin, flavor dan aroma spesifiknya dominan dibentuk selama proses fermentasi sedangkan kecap manis, flavor dan aromanya masih ditentukan pula oleh jenis bumbu/rempah yang digunakan dan gula yang ditambahkan. Penambahan gula menyebabkan warna kecap lebih kehitaman dan viskositasnya lebih tinggi (kental) daripada kecap asin.

Tabel 1.2 Syarat Mutu Kecap Kedelai (Kecap Manis)

Uraian	Satuan	Manis/Manis sedang	Asin/Asin sedang
Kedadaan			
Bau		Khas	Khas
Rasa		Khas	Khas
Protein % b/b		Min 4,0	Min 4,0
Pemanis Buatan		Negatif	Negatif
Pengawet			
a.Benzoat, atau	mg/kg	Maks 600	Maks 600
b.Metil para hidroksi benzoate	mg/kg	Maks 250	Maks 250
c.Propil para hidroksi benzoate	mg/kg	Maks 250	Maks 250
Cemaran Logam			
Cu	mg/kg	30,0	30,0
Pb	mg/kg	1,0	1,0
Hg	mg/kg	0,05	0,05
Zn	mg/kg	40,0	40,0
Sn	mg/kg	40,0	40,0
Cemaran Arsen (As)	mg/kg	0,5	0,5
Cemaran Mikroba			
Angka Lempeng Total	Koloni/gram	10 ⁵	10 ⁵
Bakteri Koliform	APM/gram	10 ²	10 ²
<i>E. coli</i>	APM/gram	<3	<3
Kapang	Koloni/gram	Maks. 50	Maks. 50

Sumber : SNI 01 - 3543 -1999

Untuk mendirikan suatu pabrik, analisis ekonomi merupakan faktor utama yang perlu dipertimbangkan agar kelangsungan dan perkembangan pabrik tetap terjaga. Tanpa melalui analisis ekonomi, usaha yang akan ditangani sulit untuk diduga akankah mendatangkan keuntungan atau sebaliknya mengalami kerugian. Melalui analisis ekonomi dapat ditentukan biaya-biaya yang harus dikeluarkan seperti biaya produksi total dan jumlah pemasukan dari hasil penjualan untuk menghitung keuntungan

yang diperoleh atau kerugian yang dialami, serta dapat menentukan harga jual agar produk mampu bersaing di pasaran.

Pabrik yang direncanakan berbentuk PT (Perseroan Terbatas), yaitu perusahaan yang dibentuk dalam suatu perseroan oleh 2 orang atau lebih dengan tanggung jawab yang terbatas pada besarnya saham yang dimilikinya sedangkan struktur organisasi yang digunakan adalah struktur organisasi garis.

Pabrik kecap manis direncanakan akan dibangun di desa Sukorejo, Kecamatan Tenggarang, Kabupaten Bondowoso, Jawa Timur dengan kapasitas bahan baku 400 kg/hari. Dasar pemilihan lokasi pabrik ini adalah dengan pertimbangan lokasi yang mampu memberikan total biaya produksi yang rendah dan keuntungan yang maksimal. Pertimbangan memilih lokasi pabrik adalah kemudahan memperoleh bahan baku dan tenaga kerja, ketersediaan air dan jaringan listrik yang memadai, sarana transportasi, dekat dengan daerah pemasaran dan sebagainya.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini untuk:

- a. Membuat perencanaan pabrik kecap manis dengan kapasitas bahan baku 400 kg/hari.
- b. Mengevaluasi kelayakan pabrik kecap manis secara teknis dan ekonomis.