

BAB IX

DISKUSI DAN KESIMPULAN

IX.1. Diskusi

IX.1.1. Bahan Baku

Bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan sosis ikan ini ialah ikan berjenis patin jambal (*Pangasius djambal*). Ikan yang banyak dibudidayakan saat ini memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan karena memiliki daya jual dan produksi yang tinggi. Ikan jenis ini sangat digemari oleh masyarakat karena rasanya yang gurih.

IX.1.2. Proses Pembuatan

Jenis sosis yang diproduksi adalah *smoked cooked sausage*. Kelebihan dari sosis jenis ini adalah memiliki rasa dan aroma yang khas serta tahan lama (akibat proses pengasapan sekaligus pemasakan). Selain itu sosis jenis ini sangat praktis karena dapat langsung dimakan.

IX.1.3. Lokasi Pabrik

Pabrik sosis ikan ini akan didirikan di Gresik, Jawa Timur. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada :

1. Dekat dengan pemasok bahan baku utama berupa *fillet* ikan
2. Ketersediaan sumber energi (listrik) yang memadai
3. Mudah akses transportasi untuk keperluan distribusi dan pemasaran produk

4. Masih tersedianya lahan yang cukup luas dengan harga yang terjangkau

IX.1.4. Analisa Ekonomi

Modal investasi dalam prarencana pabrik sosis ikan ini menggunakan modal sendiri seluruhnya karena modal yang dibutuhkan tidak terlalu besar yaitu sebesar Rp 1.148.353.814,56. Analisa ekonomi dilakukan dengan menggunakan dua metode yaitu metode linear dan *discounted cash flow*. Berdasarkan metode linear, laju pengembalian modal (ROR) setelah pajak sebesar 33,73 % dengan waktu pengembalian modal (POT) setelah pajak selama 2 tahun 11 bulan. Sedangkan berdasarkan metode *discounted cash flow*, laju pengembalian modal setelah pajak sebesar 19,01 % dengan waktu pengembalian modal setelah pajak selama 4 tahun 2 bulan. Dilihat dari nilai ROR yang lebih tinggi dari suku bunga deposito (sekitar 12%) dan POT sekitar 3–5 tahun, pendirian pabrik ini dapat memberikan keuntungan secara ekonomis. Sedangkan apabila ditinjau dari segi titik impas (BEP), berdasarkan metode linear diperoleh BEP sebesar 56,13 % dan dengan metode *discounted cash flow* sebesar 50,48 %. Dengan kapasitas produksi yang tidak terlalu besar (32.000 kg/tahun), produksi untuk mencapai BEP dapat dilakukan dengan mudah.

Produk sosis ikan ini akan dipasarkan di dalam negeri untuk mengurangi kebutuhan impor akan sosis ikan. Sosis ikan akan dikemas dalam plastik secara vakum, yang berisi 5 sosis per kemasan dengan harga Rp 8.000,00. Di Indonesia, masih jarang ditemui produsen sosis ikan sehingga persaingan dengan kompetitor sangat sedikit. Dengan harga yang lebih terjangkau dan nilai gizi yang tidak kalah dibandingkan sosis sapi maupun ayam, produk ini dapat bersaing di pasaran dengan jenis sosis yang lain.

IX.2. Kesimpulan

Berdasarkan beberapa analisa di atas, pabrik sosis ikan ini layak untuk didirikan. Perincian dalam Prarencana Pabrik Sosis Ikan ini :

1. Bahan baku utama : ikan patin jambal
2. Waktu operasi : 260 hari/tahun (8 jam/hari)
3. Kapasitas : 32.000 kg/tahun
4. Produk : 258.440 *pack* sosis/tahun (@ 5 buah sosis)
5. Harga jual produk : Rp 8.000,00/kemasan
6. Utilitas
 - Air : 2,5 m³/hari
 - Listrik : 388,57 kW/hari
 - Bahan bakar : 22,6932 L/bulan
 - Sawdust : 127,056 kg/hari
7. Lokasi : Gresik, Jawa Timur
8. Luas tanah : 800 m²
9. Jumlah karyawan : 20 orang
10. Analisa ekonomi

Melalui metode linear, didapatkan :

- ROR sebelum pajak = 33,73 %
- ROR setelah pajak = 25,30 %
- POT sebelum pajak = 2 tahun 4 bulan
- POT setelah pajak = 2 tahun 11 bulan
- BEP = 56,13 %

Melalui metode *discounted cash flow*, didapatkan :

DAFTAR PUSTAKA

DAFTAR PUSTAKA

1. Hadiwiyoto S: *Teknologi Pengolahan Hasil Perikanan Jilid 1*. Yogyakarta: Liberty; 1993.
2. Hadiwiyoto S: *Hasil-Hasil Olahan Susu, Ikan, dan Telur*. Yogyakarta: Liberty; 1983.
3. DKP: **Statistik Perikanan Tangkap Indonesia**. (Perikanan Kd ed.): Direktorat Jendral Perikanan Tangkap 2003.
4. BPS: **Data Statistik Impor**. BPS.
5. **Pencanangan Gerakan Serentak (GERTAK) Pengembangan Budidaya Patin Ekspor di Provinsi Jambi**
[\[http://www.dkp.go.id/content.php?c=2540\]](http://www.dkp.go.id/content.php?c=2540)
6. USDA, FSIS, AFDO: **Safe Practices for Sausage Production**. 1999.
7. Kramlich WE, Pearson AM, Tauber FW: *Processed Meats*. Westport: Avi; 1973.
8. Savic IV: **Small-scale Sausage Production**. Rome: Food and Agriculture Organization of United Nation; 1985.
9. Price JF, Schweigert BS: *The Science of Meat and Meat Products* 3rd edn. Westport: Food & Nutrition Press, Inc; 1987.
10. Marchello M, Robinson JG: **The Art and Practice of Sausage Making**. North Dakota State University; 1998.
11. Ehr IJ, Tronsky TL, Rice DR, Kinsman DM, Faustman C: **Home Sausage Making**. Departement of Animal Science University of Connecticut.

12. Girard JP (Ed.). **Technology of Meat and Meat Products**. England: Ellis Horwood; 1992.
13. [www.stuffers.com]
14. Perry RH: *Perry's Chemical Engineers Handbook*. 7th edn. Singapore: McGraw-Hill 1999.
15. Smith JM, Ness HCV, Abbott MM: *Introduction to Chemical Engineering Thermodynamics*. 6th edn. Singapore: McGraw-Hill; 2001.
16. Perry RH: *Perry's Chemical Engineers Handbook*. 3rd edn. Singapore: McGraw-Hill; 1950.
17. Perry RH: *Perry's Chemical Engineers Handbook*. 6th edn. Singapore: McGraw-Hill; 1986.
18. Novikov VM (Ed.). **Handbook of Fishery Technology**. Rotterdam: A.A.Balkema; 1986.
19. Merindol: *Fish Curing and Processing* Moskow: MIR; 1969.
20. Himmelblau DM: *Basic Principles and Calculation in Chemical Engineering*. 6th edn. United States: Prentice Hall; 1996.
21. Heldman D: *Handbook of Food Engineering*. Marcel Dekker; 1992.
22. Geankoplis CJ: *Transport Processes and Unit Operation*. 4th edn. New Jersey: Prentice hall; 2003.
23. Shah KL: *Basics of Solid and Hazardous Waste Management Technology*. Prentice Hall; 2000.
24. [www.ensinger.ltd.uk]