

BAB I
PENDAHULUAN

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Coklat merupakan bahan pangan yang dapat diaplikasikan pada berbagai macam produk. Biji coklat dapat menghasilkan banyak produk olahan coklat yang berbeda-beda jenisnya. Produk-produk yang dihasilkan dari pengolahan coklat itu antara lain es krim, permen coklat, coklat bubuk, coklat pasta. Salah satu produk olahan coklat yang banyak disukai adalah permen coklat, karena selain mudah didapat, permen coklat juga memiliki beragam rasa dan bentuk.

Permen coklat termasuk salah satu produk coklat yang banyak digemari oleh masyarakat. Saat ini permen coklat sudah cukup beragam baik dari segi bentuk, jenis dan rasa sehingga dapat menarik minat konsumen.

Menurut Badan Pusat Statistik (2002), dari tahun 2001-2002 konsumsi permen coklat di Indonesia terus meningkat. Pada tahun 2001, konsumsi permen coklat mencapai 2.969.493 kg sedangkan pada tahun 2002 mencapai 3.196.234 kg. Sedangkan produksi permen coklat pada tahun 2001 dan 2002 adalah 3.212.578 kg dan 2.185.556 kg. Konsumsi permen coklat yang meningkat ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang untuk mendirikan industri pengolahan permen coklat.

Bahan utama yang digunakan berupa coklat bubuk dan gula pasir. Adapun bahan-bahan pembantu yang digunakan dalam pengolahan permen coklat antara lain susu bubuk, minyak nabati, lesitin, *flavoring agent* dan *crispy rice*.

Kelayakan pendirian pabrik dapat dinilai dari segi teknis maupun ekonomis. Faktor-faktor dari segi teknis antara lain tenaga kerja, lokasi perusahaan, pasar. Sedangkan dari segi ekonomi antara lain adalah *Rate of Return/ROR* (Laju Penanaman Modal Sendiri), *Pay out Periode/POP* (waktu Pengembalian Modal) dan *Break Even Point/ BEP* (Titik Impas).

1.2 Tujuan

Tujuan pembuatan tugas perencanaan unit pengolahan ini adalah untuk mengetahui kelayakan perencanaan pendirian pabrik pengolahan permen coklat dengan kapasitas 15.000 kg/hari.