



BAB I PENDAHULUAN

I.1 Latar Belakang

Pembudidayaan tanaman cabai di kalangan petani umumnya menjadi pilihan utama karena memiliki harga jual yang tinggi. Hal tersebut juga terjadi di Desa Bocek tepatnya di Karangploso, Malang, di mana khususnya untuk kelompok Tani Tri Rejeki yang ada di desa tersebut, 80% anggotanya telah membudidayakan tanaman hortikultura terutama cabai. Pada saat tertentu, produksi cabai petani berlimpah dan terkadang juga menurun sehingga sangat berpengaruh pada harga cabai di pasaran. Fluktuasi harga cabai dapat terjadi secara cepat setiap saat. Ketika harga cabai meningkat tentunya menguntungkan petani, sebaliknya ketika harganya turun tentu sangat merugikan petani. Turunnya harga cabai saat panen melimpah perlu segera ditangani agar petani tidak merugi, salah satu caranya adalah dengan memperlama masa simpan cabai.

Tanaman cabai merah adalah tanaman dengan rasa pedas yang disebabkan oleh kandungan *capsaicin*. Secara umum cabai memiliki banyak kandungan gizi, diantaranya kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, dan vitamin C (Prayudi, 2010). Cabai merah juga memiliki beberapa manfaat kesehatan salah satunya yaitu zat *capsaicin* yang bermanfaat dalam mengendalikan penyakit kanker. Selain itu kandungan vitamin C yang cukup tinggi pada cabai dapat memenuhi kebutuhan harian setiap orang. Selama ini cabai merah dikenal ada dua jenis, yaitu cabai merah besar dan cabai merah keriting (Taufik, 2010). Perbedaan yang mencolok antara kedua jenis cabai tersebut terletak pada bentuk buah dan cita rasa pedas yang dimiliki.

Cabai merah merupakan komoditas hortikultura yang mudah mengalami kerusakan dimana kerusakan ini dapat dipercepat bila penanganan selama panen atau sesudah panen kurang baik (Sulistyaningrum, 2018). Selain memiliki kadar air yang tinggi, cabai termasuk kedalam komoditi sayuran yang memiliki laju respirasi yang tinggi sehingga mudah mengalami kelayuan. Sifat fisiologis ini menyebabkan cabai merah segar memiliki daya tahan dan umur simpan yang relative singkat.



Praktik Kerja Lapang

Desain Industri Abon Cabe BONCEK Skala Industri dengan Kapasitas 114.000 Kg/Tahun

Daya tahan cabai merah segar yang rendah ini menyebabkan harga cabai merah dipasaran bersifat fluktuasi. Upaya untuk mengolah produk cabai agar masa simpannya lebih lama adalah dengan memprosesnya menjadi produk cabai kering melalui pemanfaatan teknologi tepat guna, yaitu dengan teknik pengeringan.

Salah satu inovasi pengolahan produk cabai yaitu abon cabai. Abon cabai merupakan abon yang terbuat dari cabai yang dikeringkan melalui proses oven yang kemudian dicampur dengan beberapa jenis rempah-rempah. Rempah-rempah yang digunakan antara lain bawang putih, garam, gula, daun jeruk sehingga nantinya abon cabai ini memiliki cita rasa yang gurih dan pedas. Abon cabai ini diproduksi dalam bentuk bubuk, dimana bentuk bubuk ini memiliki beberapa kelebihan diantaranya lebih awet, ringan, dan volumenya lebih kecil sehingga mempermudah dalam proses pengemasan dan pengangkutan (Kamsiati, 2006). Pembuatan abon cabai ini bisa dijadikan solusi saat jumlah cabai melimpah dan menjadi alternatif disaat harga cabai turun.

Potensi dalam pendirian pabrik dari produk abon cabai ini masih terbilang menjanjikan, hal ini dikarenakan produk jenis ini masih baru dan hanya beberapa orang saja yang memproduksinya dan masih skala rumahan serta jumlah produksinya juga masih sangat kecil. Sementara itu permintaan dari konsumen untuk produk Abon Cabai semakin lama semakin meningkat, hal ini dikarenakan semakin banyak orang tertarik dan penasaran dengan produk Abon Cabai ini. Maka pendirian dari pabrik Abon Cabai dengan kapasitas 114.000 Kg/Tahun cukup prospektif. Namun, pendirian pabrik tersebut terlebih dahulu perlu dilakukan perencanaan terhadap beberapa aspek, karena hal tersebut dapat disajikan sebagai gambaran awal dalam penentuan bahan, alat maupun teknis produksi yang akan dilakukan.

I.2 Tujuan

Tujuan dari perencanaan pabrik ini yaitu merencanakan pabrik pengolahan Abon Cabai dengan kapasitas produksi 114.000 Kg/Tahun dan menganalisa kelayakan dari aspek teknis



Praktik Kerja Lapang

Desain Industri Abon Cabe BONCEK Skala Industri dengan Kapasitas 114.000 Kg/Tahun

I.3 Deskripsi produk

Tabel 1. Deskripsi Produk

Nama Dagang	Boncek
Nama Jenis Pangan Olahan	Abon Cabai
Deskripsi produk	Boncek merupakan abon cabai yang terdiri dari cabai merah besar, cabai rawit merah, garam, gula halus, bawang putih halus, dan daun jeruk purut halus yang diolah sedemikian rupa yang dikeringkan dengan bantuan alat pengering sehingga menghasilkan produk berbentuk serbuk yang siap digunakan

Keunggulan produk

1. Umur simpan relatif panjang
2. Praktis dan cepat dalam penyajian
3. Harga produk stabil dan terjangkau
4. Mutu terjamin (bersih dan higienis)
5. Tanpa menggunakan pengawet dan pewarna sintetis

Manfaat produk

1. Hemat biaya dan tempat penyimpanan
2. Memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi
3. Memberikan hasil masakan yang konsisten

Spesifikasi produk

Tabel 2. Spesifikasi Produk Abon Cabai

Nama Produk	Boncek
Berat Bersih	50 gram/kemasan
Warna	Merah kecoklatan
Rasa	Terdapat 3 varian rasa (level), level satu terdiri dari 100 % cabai merah besar, level dua terdiri dari 30% cabai rawit



Praktik Kerja Lapang

Desain Industri Abon Cabe BONCEK Skala Industri dengan Kapasitas 114.000 Kg/Tahun

	merah dan 70% cabai merah besar, level 3 terdiri dsari 50% cabai rawit merah dan 50% cabai merah besar
Tekstur	Agak kasar
Bau	Normal dan tidak tengik
Komposisi	Cabai merah besar, cabai rawit merah, gula halus, garam, bawang putih halus, dan daun jeruk purut halus
Logam Berat	Negative
Kemasan	Kemasan aluminium foil merupakan kemasan yang diproduksi dengan menggunakan bahan dasar aluminium foil, dimana kemasan ini biasa digunakan untuk produk bubuk yang mudah menggumpal

Desain Kemasan



Gambar I. 1 Packaging Produk Abon Cabe

Target pemasaran

Target pasar dapat diartikan sebagai kegiatan yang berisi dan menilai serta memilih satu atau lebih segmen pasar yang akan dimasuki oleh suatu perusahaan



Praktik Kerja Lapang

Desain Industri Abon Cabe BONCEK Skala Industri dengan Kapasitas 114.000 Kg/Tahun

(Wijaya, 2016). Segmentasi pasar yang ditargetkan oleh produk Abon Cabai dikelompokkan berdasarkan segmentasi demografi :

1. Usia : sepuluh tahun keatas
2. Ekonomi : masyarakat penggemar makanan pedas kelas menengah hingga menengah keatas, segmen ini dianggap potensial karena dianggap memiliki kemampuan untuk membeli produk yang ditawarkan.

I.4 Penentuan Lokasi

Penentuan lokasi usaha merupakan kegiatan yang tidaklah mudah, banyak faktor yang mempengaruhi keputusan dalam menentukan lokasi tersebut karena menyangkut biaya-biaya operasional perusahaan (Maulana, 2018). Keputusan dalam menentukan lokasi usaha sangat bergantung terhadap jenis dari usaha atau bisnis yang akan dijalankan. Industri pengolahan Abon Cabai ini direncanakan berlokasi di Desa Bocek, Kecamatan Karangploso, Kabupaten Malang, Jawa Timur.

Perlu dilakukan pertimbangan berbagai aspek dalam penetapan lokasi berdirinya suatu perusahaan yang dapat mendukung kelancaran jalannya proses produksi. Dasar-dasar pemilihan lokasi tersebut adalah

1. Lokasi yang strategis

Pabrik didirikan pada lokasi yang cukup strategis yaitu jalan raya Bocek, Bocek, Kec. Karangploso, Kab. Malang, Jawa Timur. Sehingga dapat memudahkan dalam penerimaan bahan serta pendistribusian produk.

2. Sumber daya

Terdapat beberapa sarana produksi yang dibutuhkan perusahaan dalam menjalankan proses produksi seperti listrik, air, dan solar yang mudah didapatkan. Untuk kebutuhan air pabrik dapat diperoleh dari ABT (Air Bawah Tanah) serta dapat diperoleh dari PDAM Kec. Karangploso. Sedangkan untuk pasokan listrik dengan kapasitas yang besar dapat diperoleh dari pihak PLN



Praktik Kerja Lapang

Desain Industri Abon Cabe BONCEK Skala Industri dengan Kapasitas 114.000 Kg/Tahun

3. Kebutuhan Bahan Baku

Lokasi pendirian pabrik yang berada didekat kebun cabai, maka kebutuhan bahan baku dan bahan pendukung dapat diperoleh dari pemasok local disekitar Desa Bocek, Kec. Karangploso, Kab. Malang. Hal ini dikarenakan Desa Bocek dikenal sebagai pemasok cabai terbesar di Jawa Timur yang menjadi bahan baku dalam pembuatan produk Abon Cabai.

4. Sarana Transportasi

Lokasi pendirian pabrik berdekatan dengan jalan raya sehingga kelancaran transportasi dapat terjamin, sehingga mudah untuk dilalui berbagai jenis kendaraan baik kendaraan bermuatan besar (truk) maupun kendaraan bermuatan kecil (pick up)

5. Lokasi pasar

Lokasi pendirian pabrik juga mempertimbangkan konsumen utama produk Abon Cabai yang dituju yaitu masyarakat kota malangdan berbagai kota disekitarnya seperti pasuruan, Surabaya, Sidoarjo serta beberapa kota lain di Jawa Timur.

6. Tenaga Kerja

Pada penentuan lokasi pendirian pabrik harus mempertimbangkan besarnya kebutuhan tenaga kerja, dimana tenaga kerja professional dapat diperoleh dari Kabupaten Malang dan sekitarnya. Selain itu upah minimum regional (UMR) di Kabupaten Malang relative rendah sehingga dapat membantu mengurangi biaya proses produksi.