ABSTRAK

ANALISIS EKONOMI PENGGUNAAN *VACUUM FRYING* UNTUK PEMBUATAN KERIPIK WORTEL

Oleh

Andi Lesmana

Hampir di setiap provinsi menghasilkan wortel, bahkan di beberapa Namun pengelolaan komoditas ini masih terbatas. Seringkali kita melihat harga buah dan sayur jatuh pada saat puncak panen. Hal ini disebabkan penanganan buah dan sayur hanya untuk konsumsi segar saja, padahal buah dan sayur termasuk produk yang cepat rusak (*perishable*). Alternatif solusinya adalah dengan memanfaatkan buah dan sayur termasuk sebagai bahan baku industri pangan olahan. Industri pangan olahan untuk buah dan sayur yang prospektif pada saat ini adalah pengolahan buah dan sayur menjadi keripik buah maupun keripik sayur. *Vacuum frying* adalah salah satu alat penggoreng vakum yang memiliki kelebihan-kelebihan dibanding penggorengan manual untuk usaha pembuatan keripik.Untuk menjadikan suatu usaha memperoleh keuntungan, perlu dilakukan analisis pada tiap-tiap sistem yang bekerja pada *vacuum frying* tersebut.

Berdasarkan hasil analisis ekonomi untuk pembuatan keripik wortel menggunakan teknologi *vacuum frying*, didapatkan nilai biaya pokok penggorengan untuk keripik wortel bentuk stik kemasan plastik besar, toples dan plastik kecil yaitu sebesar Rp 32.198,74/kg; Rp 36.284,84/kg; dan Rp 32.220,63/kg. Sedangkan untuk keripik wortel bentuk bulat, biaya pokok penggorengan plastik besar Rp 32.041,66/kg; kemasan toples Rp 35.097,17/kg; dan kemasan plastik kecil Rp 32.054,37/kg.

Keuntungan yang diperoleh dari tiap kemasan secara berurutan dari plastik besar, toples dan plastik kecil adalah sebesar Rp 18.266,70/jam; Rp 27.522,68/jam; dan Rp 25.048,95/jam. Keripik wortel bentuk bulat, didapatkan keuntungan untuk kemasan plastik besar Rp 18.665,45/jam; kemasan toples Rp 23.727,75/jam; dan Rp 21.195,36/jam untuk kemasan plastik kecil.

Titik impas (BEP) pada penggunaan *vacuum frying* untuk pembuatan keripik bentuk stik dengan pengemasan plastik besar tercapai pada kapasitas 92,39 kg/tahun atau 5,77 bulan; pada kemasan toples 73,11 kg/tahun atau 4,56 bulan; dan plastik kecil 73,73 kg/tahun atau 4,61 bulan.

Keripik wortel bentuk bulat, nilai BEP tercapai pada kapasitas 86,58 kg/tahun atau 5,41 bulan untuk kemasan plastik besar; toples 75,73 kg/tahun atau 4,73 bulan; dan plastik kecil 97,35 kg/tahun atau 6,08 bulan.

Nilai NPV pada kemasan plastik besar bentuk stik sebesar Rp 1.529.488,98 dengan nilai B/C 1,01; pada kemasan toples Rp 25.199.727,57 dengan nilai B/C 1,08; dan kemasan plastik kecil Rp 7.193.981,68 dengan B/C 1,02. Untuk keripik wortel bentuk bulat nilai NPV pada kemasan plastik besar didapatkan sebesar Rp 1.588.855,69 dengan B/C 1,01; toples sebesar Rp 15.037.971,78 dengan nilai B/C 1,05; dan kemasan plastik kecil sebesar Rp 8.310.122,47 dengan nilai B/C 1,03.

Berdasarkan analisis kelayakan, nilai NPV positif dan nilai B/C rasio lebih dari 1. Maka usaha pembuatan keripik wortel dengan menggunakan *vacuum frying* ini layak dijalankan. Dan dari hasil analisis disarankan penjualan dengan bentuk kemasan toples karena keuntungan yang didapat lebih banyak.