

**ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN
COKLAT DI CHALODO SIBALI RESOE KECAMATAN
MASAMBA KABUPATEN LUWU UTARA**

**HAYANTI PALMA
105960139413**



**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2017**

**ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN
COKLAT di CHALODO SIBALI RESOE KECAMATAN
MASAMBA KABUPATEN LUWU UTARA**

**HAYANTI PALMA
105960139413**

SKRIPSI

**Sebagai Salah Satu Syarat untuk Memperoleh Gelar Sarjana Pertanian
Strata Satu (S-1)**

**PROGRAM STUDI AGRIBISNIS
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH MAKASSAR
2017**

HALAMAN PENGESAHAN

Judul : Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di
Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba
Kabupaten Luwu Utara

Nama : Hayanti Palma

Stambuk : 105960139413

Konsentrasi : Penyuluh dan Komunikasi Pertanian

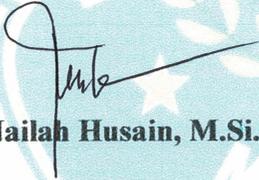
Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Disetujui

Pembimbing I

Pembimbing II


Ir.Hj. Nailah Husain, M.Si.

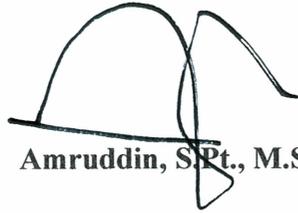

Irma Hakim, STP., M.Si.

Diketahui

Dekan Fakultas Pertanian

Ketua Prodi Agribisnis


H. Burhanuddin, S.Pi., M.P.


Amruddin, S.Pt., M.Si.

PENGESAHAN KOMISI PENGUJI

Judul : Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di
Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba
Kabupaten Luwu Utara

Nama : Hayanti Palma

Stambuk : 105960139413

Konsentrasi : Penyuluh dan Komunikasi Pertanian

Program Studi : Agribisnis

Fakultas : Pertanian

Nama

Tanda Tangan

1. Ir. Hj. Nailah Husain, M.Si.

Ketua Sidang


(_____)

2. Irma Hakim, S.TP., M.Si.

Sekretaris


(_____)

3. Ir. Muh. Arifin Fattah, M.Si.

Anggota


(_____)

4. Ir. Fadiyah, M.Pd.

Anggota


(_____)

Tanggal Lulus : 30 Oktober 2017

PERNYATAAN MENGENAI SKRIPSI DAN SUMBER INFORMASI

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara” adalah benar merupakan hasil karya yang belum diajukan dalam bentuk apapun kepada perguruan tinggi manapun. Semua sumber data dan informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam daftar pustaka dibagian akhir skripsi ini.

Makassar, 30 Oktober 2017

Hayanti Palma
105960139413

ABSTRAK

HAYANTI PALMA. 105960139413. Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara. Dibimbing oleh NAILAH HUSAIN dan IRMA HAKIM.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kelayakan usaha pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe jika dilihat aspek non finansial dan finansial.

Informan kunci dalam penelitian ini adalah pemilik perusahaan pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe. Sedangkan informan biasa yaitu karyawan dari perusahaan pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe. Sementara Penentuan informan dalam penelitian ini dilakukan secara *snowball sampling*. Analisis data dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif.

Berdasarkan hasil penelitian aspek non finansial pada usaha pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe dikatakan layak secara pasar dan pemasaran, layak secara teknis dan teknologi, layak secara aspek hukum dan manajemen, serta layak secara sosial ekonomi dan budaya. Dari analisis finansial usaha Chalodo yang menunjukkan hasil positif untuk kriteria investasi dengan hasil perhitungan NPV Rp, 1.593.918.137. Nilai tersebut menunjukkan NPV lebih besar dari nol sehingga layak untuk dilakukan, keseluruhan penilaian dari aspek non finansial dan finansial menunjukan bahwa Chalodo Sibali Resoe layak dijalankan.

Kata kunci: Pengembangan, Usaha, Pengolahan Coklat

KATA PENGANTAR

Bismillahirrohmannirrohim

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT atas segala karunia-Nya sehingga penulisan skripsi ini berhasil diselesaikan. Skripsi dengan judul Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara merupakan karya ilmiah yang bertujuan untuk menganalisis suatu studi kelayakan usaha baik itu dari segi finansial maupun non finansial pada suatu usaha. Skripsi ini merupakan tugas akhir yang diajukan untuk memenuhi syarat dalam memperoleh gelar Sarjana Pertanian pada Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.

Penulis menyadari bahwa penyusunan skripsi ini tidak akan terwujud tanpa adanya bantuan dan dorongan dari berbagai pihak. Oleh karena itu pada kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan-ucapan terimakasih kepada yang terhormat :

1. Ir. Hj, Nailah Husain, M.Si. selaku pembimbing 1. dan Irma Hakim, S.TP, M.Si. selaku pembimbing 2 yang senantiasa meluangkan waktunya membimbing dan mengarahkan penulis, sehingga skripsi ini diselesaikan.
2. H. Burhanuddin, S.Pi., MP. selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar
3. Amruddin, S.Pt., MP. Selaku Ketua Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar.
4. Kedua Orangtua saya Palma dan Nuhaya, beserta saudara-saudara saya, Hayani Palma, Amd, keb. Irawan Palma, Irayani Palma, S. Sos. Hasrianti Palma, Muh.

Ridwan Palma, Nurul Rahmi Palma, yang telah memberikan bantuan baik secara langsung maupun tidak langsung sehingga terselesaikan skripsi ini.

5. Para sahabat tersayang Reski Fatimah, S.P. Rekawati, S.P. Hasmawati, S.P. Selviana, S.P. Sabaria, S.P. Nuralam Tawi, S.E. Friska Kabubu, S.Pd. Firsah Rahayu, S.E yang selalu memberikan semangat dan motivasi kepada penulis sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.
6. Seluruh dosen Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar yang telah memberikan segudang ilmu kepada penulis.
7. Kepada pihak Perusahaan Chalodo Sibali Resoe beserta jajarannya yang telah mengizinkan penulis untuk melakukan penelitian di perusahaan tersebut.

Akhir kata penulis ucapkan banyak terima kasih kepada semua pihak yang terlibat dalam penulisan skripsi ini mulai dari awal hingga akhir, semoga karya tulis ini bermanfaat dan dapat memberikan sumbangan yang berarti bagi pihak yang membutuhkan. Semoga kristal-kristal Allah senantiasa tercurah kepadanya. Amin.

Makassar, 30 Oktober 2017

Hayanti Palma

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN KOMBINASI PENGUJI	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	3
1.4. Manfaat Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Tanaman Kakao	5
2.2. Coklat	5
2.3. Unsur-Unsur dalam Pengembangan Usaha	8
2.4. Pengertian Studi Kelayakan Bisnis	8
2.5. Manfaat Studi Kelayakan Bisnis	8
2.6. Factor-Faktor yang Mempengaruhi Studi Kelayakan Bisnis	9
2.7. Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis	10
2.8. Kerangka Pemikiran	17

III.	METODE PENELITIAN	20
	3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	20
	3.2. Teknik Penentuan Informan	20
	3.3. Jenis dan Sumber Data	20
	3.4. Teknik Pengumpulan Data	21
	3.5. Teknik Analisis Data	21
	3.6. Definisi Operasional	22
IV.	GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN	24
	4.1. Lokasi Perusahaan	24
	4.2. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	24
	4.3. Struktur Organisasi Perusahaan	23
	4.4. Proses Pengolahan	28
V.	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
	5.1. Aspek Non Finansial	31
	5.2. Aspek Finansial	40
VI.	KESIMPULAN DAN SARAN	46
	6.1. Kesimpulan	46
	6.2. Saran	46

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN

RIWAYAT HIDUP

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Harga Produk Coklat	33
2. Teknologi dan Perlengkapan	56
3. Proyeksi Penerimaan Chalodo Sibali Resoe Tahun 2012-2016	57
4. Investasi	59
5. Biaya Operasional Tahun 2012-2016	60
6. <i>Chas flowm</i> Chalodo Sibali Reoes	61
7. Laba Rugi	62

DAFTAR GAMBAR

Nomor	Halaman
1. Kerangka Pikir Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kec Masamba kab Luwu Utara	19
2. Struktur Organisasi Chalodo sibali Resoe	26
3. Proses produksi Coklat Chalodo Sinali Resoe	30
4. Tata letak pabrik Chalodo Sibaliresoe	55
5. Banguna pabrik Chalodo Sibali Resoe	64
6. Proses produksi	65
7. Mesin pengolahan Coklat	66
8. Produk Coklat Chalodo Sibali Resoe	66

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Halaman
1. Kuisisioner Penelitian	50
2. Layout Bangunan	55
3. Teknologi dan Peralatan	56
4. Analisis Data	58
5. Dokumentasi Keadaan Chalodo Sibali Resoe	64
6. Persuratan	67

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sulawesi Selatan merupakan salah satu daerah yang memiliki areal perkebunan kakao yang cukup luas dan merata di berbagai daerah. Dengan adanya perkebunan kakao dapat meningkatkan pembangunan serta memberikan harapan yang cukup besar, sehingga sampai saat ini kakao masih memiliki prospek pasar yang cukup baik dibanding komoditas perkebunan lainnya. Salah satu kabupaten yang menjadi sentra pengembangan dan penghasil kakao terbesar di Sulawesi selatan adalah Kabupaten Luwu Utara dengan luas areal perkebunan 39.618,32 hektar dan total produksi 5738,765 ton per tahun (Anonim, 2008).

Kakao merupakan komunitas pertanian yang dapat dikatakan berperan penting dalam hal mewujudkan program pertanian, terkhusus dalam hal penyediaan lapangan kerja, pendorong pengembangan wilayah, peningkatan kesejahteraan petani, dan peningkatan pendapatan Negara, dikarenakan produksi kakao semakin meningkat dan pemanfaatan kakao yang sangat banyak, mulai dari biji sampai lemaknya dapat dimanfaatkan menjadi produk makan dan minuman.

Coklat merupakan hasil olahan dari biji tanaman kakao yang dapat dijadikan makanan ataupun minuman. Saat ini hampir semua orang mengenal coklat dan merupakan salah satu makanan favorit, terutama bagi anak-anak remaja dan hingga saat ini Coklat telah menjadi rasa yang terpopuler didunia, dengan bentuk, corak, dan varian rasa yang beraneka ragam membuat coklat sering

digunakan sebagai ucapan terima kasih, simpati, atau perhatian bahkan sebagai pernyataan cinta.

Melihat potensi produksi kakao yang cukup besar yang dimiliki oleh Kabupaten Luwu Utara maka Departemen Perindustrian RI melalui Direktorat Industri Kecil dan Menengah bekerjasama dengan Pemda Luwu Utara memberikan bantuan untuk pengolahan kakao menjadi berbagai produk Coklat. Pabrik atau perusahaan yang didirikan oleh H. Baharuddin Iskandar ini mulai berdiri pada Tahun 2009 di atas lahan 3 hektar dan diresmikan pada Tanggal 17 Agustus 2009, yang diberi nama KUB (Kelompok Usaha Bersama) atau Chalodo Sibali Resoe yang berada di Kelurahan Kasimbong Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara. Pada awalnya kemampuan produksi perusahaan ini perhari hanya sekitar 25 kg atau dalam satu bulan mencapai sekitar 750 kg.

Seiring berjalannya waktu dan melihat tingkat konsumsi coklat yang semakin meningkat dikonsumsi oleh semua masyarakat, pabrik Chalodo Sibali Resoe berusaha meningkatkan jumlah produksi coklat di pabriknya. Hal ini dilakukan agar dapat menambah jumlah *output* dan memperoleh keuntungan yang lebih dari sebelumnya. Namun dengan adanya faktor-faktor lain dalam suatu usaha, seperti ketidakpastian di waktu yang akan datang, pasar dan pemasaran produk, dan lain sebagainya. Maka dari itu perlu dilakukan analisis kelayakan usaha pabrik coklat tersebut agar dapat diketahui layak atau tidaknya, baik layak secara finansial maupun non finansial. Sehubungan dengan itu maka penulis tertarik untuk melakukan analisis kelayakan usaha pabrik pengolahan Coklat KUB Sibali Resoe Luwu Utara, dengan mengambil judul penelitian “Analisis

Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe di Kelurahan Kasimbong Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka diperlukan analisis studi kelayakan yang akan dikaji dalam penelitian ini adalah bagaimana tingkat kelayakan usaha pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe jika dilihat aspek non finansial dan finansial ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah menganalisis tingkat kelayakan usaha pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe jika dilihat aspek non finansial dan finansial ?

1.4. Manfaat penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi pemilik usaha pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah wawasan mengenai kelayakan usaha coklat Chalodo Sibali Resoe serta mampu menjadi bahan pertimbangan dalam keberlangsungan dan pengembangan usaha.
2. Bagi akademisi diharapkan dapat digunakan sebagai bahan referensi atau kajian bagi penelitian-penelitian berikutnya dan mampu memperbaiki serta menyempurnakan kelemahan dalam penelitian ini.

3. Bagi masyarakat diharapkan dapat memberikan informasi dan masukan bagi masyarakat umum. Semoga penelitian ini bermanfaat untuk dijadikan bahan bacaan dan kajian sebelum memulai usaha.

II. TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Tanaman Kakao

2.1.1. Definisi Kakao

Kakao (*Theobroma cacao*) merupakan tumbuhan berwujud pohon yang berasal dari Amerika Selatan. Dari biji tumbuhan ini dihasilkan produk olahan yang dikenal sebagai Coklat. Kakao merupakan tumbuhan tahunan (*perennial*) berbentuk pohon, di alam dapat mencapai ketinggian 10m. Meskipun demikian, dalam pembudidayaan tingginya dibuat tidak lebih dari 5m tetapi dengan tajuk menyamping yang meluas. Hal ini dilakukan untuk memperbanyak cabang produktif (Agussupriana, 2012).

2.1.2. Manfaat dan Kandungan Zat Kakao

Kakao dianggap sumber yang kaya antioksidan seperti *procyanidins* dan *flavonoids*, yang mungkin memberikan sifat anti penuaan. Kakao juga mengandung tingkat tinggi *flavonoid*, khususnya *epicatechin*, yang memiliki efek menguntungkan pada kesehatan jantung (Anonim, 2016).

Biji kakao mengandung 35-50% minyak/ lemak, 15% pati, 15% protein, 1-4% *theobromin*, 0,07-0,36% kafein, dan 0,05-0,36% senyawa kafein dan lemak kakao yang berasal dari nib kakao sebanyak 43-53%. Kernel kakao mengandung 0,19-0,30% *theobromin* dan kulit arinya mengandung sekitar 0,19-2,98 senyawa alkaloid (Sudiby, 2012).

2.2. Coklat

2.2.1. Definisi coklat

Coklat merupakan sebutan untuk makanan ataupun minuman dari olahan biji kakao yang pertama kali dikonsumsi oleh penduduk Amerika kuno. Coklat merupakan produk pangan olahan yang bahan komposisinya terdiri dari pasta coklat, gula, lemak kakao dan beberapa jenis tambahan citarasa (Kelishadi, 2005).

2.2.2. Manfaat dan Kandungan Coklat

Coklat mengandung *alkaloid* seperti *teobromin* dan *fenetilamina* yang memiliki efek fisiologis untuk tubuh. Kandungan-kandungan ini banyak dihubungkan dengan tingkat *serotonin* dalam otak. Menurut ilmuwan coklat yang dimakan dalam jumlah normal secara teratur dapat menurunkan tekanan darah.

Secara garis besar, Coklat mengandung lemak 31%, karbohidrat 14%, dan protein 9%. Protein coklat kaya akan asam *amino triptofan*, *fenilalanin*, dan *tyrosin*. Meski Coklat mengandung lemak tinggi namun relatif tidak mudah tengik karena Coklat mengandung 6% *polifenol*, yang berfungsi sebagai antioksidan pencegah tengik. Coklat mengandung berbagai macam gula, pati, protein sayuran, kalium, magnesium, kalsium, natrium, zat besi, krom, berbagai macam vitamin (A, B1 tiamin, B2 riboflavin, D dan E), serta kafein dan phenyletilamin (Sari, 2009). Manfaat coklat bagi tubuh antara lain :

1. Coklat terdiri dari antibakteri yang dapat mencegah kerusakan gigi.
2. Coklat memiliki serotonin yang bertindak sebagai anti-depresan. Hal ini dapat menimbulkan perasaan senang dan kewaspadaan serta dapat membantu mengurangi rasa sakit yang dialami.

3. Mengonsumsi coklat hitam (*dark chocolate*) dapat membuat tekanan darah yang normal.
4. Coklat dapat meringankan sembelit karena mengandung kafein, perangsang saraf pusat, dan teobromin, serta perangsang otot polos. Otot polos termasuk pembuluh darah, rahim, kandung kemih, dan saluran pencernaan. Ketika saluran pencernaan dirangsang akan menyebabkan usus berkontraksi dan berpotensi memaksa untuk buang air besar.
5. Dapat mengurangi berat badan karena *dark chocolate* memiliki kandungan kakao tinggi dan akan membuat pengonsumsinya mengurangi keinginan untuk memakan makanan yang manis dan berlemak.
6. Mengonsumsi coklat secara rutin dapat mengurangi resiko stroke sebesar 22%.
7. Mengurangi resiko kanker karena meningkatkan kadar flavonoid di dalam tubuh yang berfungsi melindungi sel-sel dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas.

2.3. Pengertian Studi kelayakan Bisnis

Studi kelayakan bisnis merupakan penelitian yang bertujuan untuk memutuskan apakah sebuah ide bisnis layak untuk dilaksanakan atau tidak. Sebuah ide bisnis dinyatakan layak untuk dilaksanakan jika ide tersebut dapat mendatangkan manfaat yang lebih besar bagi semua pihak *stakholde* dibandingkan dampak negatif yang ditimbulkan (Suliyanto, 2010).

Suliyanto (2010) menyatakan bahwa studi kelayakan adalah penelitian yang mendalam terhadap suatu ide bisnis tentang layak atau tidaknya ide tersebut untuk

dilaksanakan. Sedangkan pengertian studi kelayakan bisnis adalah penelitian yang menyangkut berbagai aspek, yang digunakan sebagai dasar penelitian studi kelayakan dan hasilnya digunakan untuk mengambil keputusan apakah suatu proyek atau bisnis dapat dikerjakan, ditunda, atau bahkan tidak dijalankan.

2.4. Manfaat Studi Kelayakan Bisnis

Adanya studi kelayakan dalam bentuk apapun terutama dalam sebuah bisnis pastilah memiliki manfaat yang cukup banyak, baik untuk internal maupun eksternal pihak yang melakukan studi kelayakan bisnis itu sendiri. Beberapa manfaat studi kelayakan bisnis menurut Johan (2011) antara lain yaitu :

1. Manfaat bagi *investor*, jika hasil studi kelayakan bisnis tersebut dinilai layak untuk diaplikasikan dilapangan, maka hasil laporan studi kelayakan bisnis pun layak untuk ditawarkan kepada calon investor. Sebab investor berkepentingan secara langsung tentang keuntungan yang akan diperoleh serta jaminan atas keselamatan modal yang akan ditanamkan.
2. Manfaat bagi kreditor, pihak yang sering kali atau yang paling kita fahami manakala ingin memperoleh dana tidak lain adalah bank secara umum. Pihak kreditor akan memberikan dana atau modal kredit jika usaha yang dijalankan secara penuh bahkan akan menawarkan diri jika usaha yang akan dijalankan telah teruji dalam layak.
3. Manfaat bagi manajemen perusahaan, bagi sebuah perusahaan sudahlah tentu banyak memberikan manfaat secara manajemen internal maupun eksternal perusahaan. Perusahaan melakukan studi kelayakan bisnis atau memanfaatkan

studi kelayakan bisnis tidak lain adalah untuk melakukan ekspansi untuk peningkatan laba perusahaan.

4. Manfaat bagi pemerintah dan masyarakat, dalam pelaksanaan studi kelayakan bisnis harus memperhatikan kebijakan-kebijakan yang ditetapkan pemerintah karena bagaimana pun pemerintah dapat secara langsung maupun tidak langsung mempengaruhi kebijakan perusahaan. Penghematan devisa, dan pemakaian tenaga kerja massal merupakan contoh-contoh kebijakan pemerintah di sektor ekonomi.
5. Manfaat bagi pembangunan ekonomi, dalam studi kelayakan bisnis untuk menjadikan usaha tersebut layak untuk dijalankan perlu memperhatikan aspek-aspek rencana pembangunan nasional, sehingga memberikan kontribusi demi tujuan pembangunan ekonomi nasional.

2.5. Faktor-faktor yang Mempengaruhi Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Rangkuti (2012), hal yang harus diperhatikan dalam melakukan analisis studi kelayakan bisnis, yaitu :

1. Besarnya dana yang diinvestasikan. Umumnya semakin besar dana jumlah yang ditanamkan akan semakin mendalam studi yang perlu dilakukan.
2. Tingkat ketidakpastian bisnis. Semakin sulit kita memprediksikan penghasilan penjualan, biaya, aliran kas, dan lain-lain, semakin berhati-hati dalam melakukan studi kelayakan. Hal ini misalnya untuk investasi pada produk-produk baru. Berbagai cara ditempuh untuk mengatasi ketidakpastian ini, dengan analisis sensitivitas, taksiran konservatif, dan sebagainya.

3. Kompleksitas elemen-elemen yang mempengaruhi bisnis. Faktor-faktor yang mempengaruhi suatu bisnis mungkin menjadi sangat kompleks, sehingga pihak yang melakukan studi kelayakan terhadap bisnis tersebut akan semakin berhati-hati.

2.6. Aspek-Aspek Studi Kelayakan Bisnis

Menurut Nurmalina et al. (2009) dalam (Kusrina, 2011), penilaian dalam studi kelayakan bisnis dilakukan secara menyeluruh dari berbagai aspek yaitu dari aspek non finansial yang meliputi : aspek pasar, teknis, manajemen dan hukum, sosial-ekonomi-budaya, lingkungan, dan dari aspek finansial (keuangan). Beberapa aspek non finansial yang merupakan aspek dalam studi kelayakan bisnis dianalisis secara kualitatif dan tidak terkait dengan biaya dan manfaat yang bersifat kuantitatif. Aspek non finansial yang akan dibahas dalam penelitian ini meliputi aspek pasar, aspek teknis, aspek manajemen dan hukum, aspek sosial-ekonomi-budaya, dan aspek lingkungan .

2.6.1. Aspek Non Finansial

1. Aspek Pasar dan Pemasaran

Aspek pasar dan pemasaran, menganalisis potensi pasar, intensitas pesaing, *marketing share* yang dapat dicapai, serta menganalisis strategi pemasaran yang dapat digunakan untuk mencapai *marketing share* yang diharapkan. Menurut Husnan dan Muhammad (2005) aspek pasar mengkaji tentang :

1) Permintaan (*Demand*)

Jumlah yang diminta untuk jumlah komoditi yang ingin dibeli oleh semua rumah tangga disebut permintaan. Dari konsep permintaan tersebut dapat diketahui bahwa variabel-variabel yang mempengaruhi permintaan adalah harga komoditi tersebut, harga komoditi barang lain, pendapatan rata-rata rumah tangga, selera, distribusi pendapatan diantara rumah tangga, dan jumlah penduduk. Kajian permintaan perlu dianalisis baik secara total ataupun terperinci menurut daerah, jenis konsumen, perusahaan besar pemakai, dan proyeksi permintaan tersebut di masa yang akan datang

2) Penawaran (*Supply*)

Jumlah yang ditawarkan untuk jumlah komoditi yang ingin dijual oleh perusahaan disebut penawaran, sehingga dari konsep penawaran tersebut dapat diketahui bahwa variabel-variabel yang mempengaruhi penawaran yang dilakukan oleh suatu industri (perusahaan) adalah harga barang tersebut, harga barang lain, harga faktor produksi, dan teknologi. Kajian penawaran perlu dianalisis baik yang berasal dari dalam negeri maupun dari impor, baik perkembangannya di masa lalu maupun proyeksi di masa yang akan datang.

3) Program Pemasaran

Program pemasaran sering disebut sebagai bauran pemasaran (*marketing mix*), yang terdiri dari empat komponen yaitu produk (*product*), harga (*price*), distribusi (*distribution*), dan promosi (*promotion*). Program pemasaran mencakup strategi pemasaran yang akan digunakan bauran pemasaran serta identifikasi siklus kehidupan produk, pada tahap apa produk akan dibuat.

2. Aspek Teknis dan Teknologi

Aspek teknis dan teknologi, menganalisis kesiapan teknis dan ketersediaan teknologi yang dibutuhkan untuk menjalankan bisnis. Menurut Nurmalina et al dalam Kusrina (2011) beberapa hal yang perlu dikaji dalam aspek teknis dan teknologi:

1) Lokasi Bisnis

Variabel yang mempengaruhi pemilihan lokasi bisnis ini terdiri atas variabel utama dan variabel bukan utama yang dimungkinkan untuk berubah. Variabel utama antara lain (1) Ketersediaan bahan baku, bila suatu usaha memerlukan bahan baku dalam jumlah yang besar maka bahan baku menjadi variabel yang cukup penting dalam penentuan lokasi bisnis sehingga pengusaha perlu mengetahui jumlah bahan baku yang dibutuhkan, kelayakan harga bahan baku, kapasitas, kualitas, dan kontinuitas sumber bahan baku, serta biaya pendahuluan yang diperlukan sebelum bahan baku diproses; (2) Letak pasar yang dituju, informasi yang perlu diperoleh antara lain daya beli konsumen, pesaing, dan analisis pasar lainnya; (3) Tenaga listrik dan air, pada perusahaan yang menggunakan listrik dalam jumlah besar tentu perlu mengetahui ketersediaan listrik di suatu lokasi. Sama halnya dengan kebutuhan air bagi perusahaan yang menggunakan air cukup banyak; (4) *Supply* tenaga kerja yang sangat mempengaruhi biaya produksi yang ditanggung oleh perusahaan harus tersedia dengan baik; dan (5) Fasilitas transportasi, hal ini berkaitan dengan pertimbangan bahan baku dan pertimbangan pasar. Jika lokasi berdekatan dengan sumber bahan baku, maka pertimbangan utama adalah transportasi menuju pasar.

Variabel bukan utama antara lain; (1) Hukum dan peraturan di Indonesia maupun di tingkat lokal pada rencana lokasi, karena dimungkinkan ada peraturan yang melarang pendirian suatu bisnis di suatu lokasi atau adanya keringanan dari pemerintah untuk mendirikan suatu lokasi; (2) Sikap dari masyarakat setempat yang mendukung atau tidak pada pendirian suatu bisnis; (3) Rencana masa depan perusahaan dalam kaitannya dengan perluasan bisnis.

2) Luas Produksi

Beberapa faktor yang mempengaruhi penentuan luas produksi yaitu batasan permintaan, tersedianya kapasitas mesin, jumlah dan kemampuan tenaga kerja pengelolaan proses produksi, kemampuan finansial dan manajemen perusahaan, dan kemungkinan adanya perubahan teknologi produksi di masa yang akan datang. Pada produk baru, kapasitas produksi biasanya masih belum optimal, namun sebaiknya kapasitas produksi ini masih berada di tingkat titik impas.

3) Proses Produksi

Proses produksi terdiri atas tiga jenis yaitu proses produksi yang terputus-putus, proses produksi yang kontinu, dan proses produksi kombinasi.

4) *Layout*

Layout ini mencakup *layout site*, *layout pabrik*, *layout bangunan* bukan pabrik, dan fasilitas-fasilitanya. Kriteria-kriteria yang dapat digunakan yakni konsisten dengan teknologi produksi, arus produk dalam proses produksi yang lancar dari satu proses ke proses lain, penggunaan ruangan yang optimal, kemudahan melakukan ekspansi, meminimisasi biaya produksi, dan memberikan jaminan yang cukup untuk keselamatan tenaga kerja.

5) Pemilihan Jenis Teknologi dan *Equipment*

Pada dasarnya pemilihan teknologi ini berpatokan pada seberapa jauh derajat mekanisasi yang diinginkan dan manfaat ekonomi yang diharapkan. Saat ini digunakan pula teknologi tepat yang dalam hal ini dapat digunakan kriteria tentang penggunaan potensi ekonomi lokal dan kesesuaian dengan kondisi sosial budaya setempat.

Pemilihan mesin dan peralatan serta jenis teknologi mempunyai hubungan yang erat sekali karena pemilihan mesin wajib mengikuti ketentuan jenis teknologi yang telah ditetapkan walaupun juga mempertimbangkan faktor non teknologi lainnya seperti keadaan infrastruktur dan fasilitas pengangkutan mesin, keadaan fasilitas pemeliharaan, dan perbaikan mesin dan peralatan yang ada di sekitar lokasi bisnis, kemungkinan memperoleh tenaga ahli yang akan mengelola mesin dan peralatan tersebut.

3. Aspek Hukum

Aspek hukum diperlukan dengan mempertimbangkan bentuk badan hukum dari badan usaha yang telah dibangunnya. Pertimbangan ini didasarkan dari kekuatan hukum, konsekuensi, dan mempelajari jaminan-jaminan yang bisa disediakan bila akan menggunakan sumber dana berupa pinjaman, berbagai akta, sertifikat, dan izin. Dengan kata lain perijinan yang dilakukan oleh perusahaan merupakan suatu cara untuk menghindari kesulitan yang mungkin dihadapi yang berasal dari pemerintah. Ketika perusahaan telah melakukan perijinan, maka perusahaan telah terdaftar sebagai badan usaha dan diakui keberadaannya oleh pemerintah setempat dan pusat.

4. Aspek Sosial, Ekonomi, dan Budaya

Aspek ini menganalisis akan menilai apa dampak sosial, ekonomi, dan budaya terhadap masyarakat keseluruhan. Beberapa pertimbangan sosial yang harus dipikirkan secara cermat agar dapat menentukan apakah suatu proyek yang diusulkan tanggap terhadap keadaan sosial seperti penciptaan kesempatan kerja yang merupakan masalah terdekat dari suatu wilayah. Dalam menganalisis aspek sosial perlu mempertimbangkan pola dan kebiasaan sosial yang lebih luas dari adanya investasi proyek. Sehingga pada aspek sosial yang dinilai antara lain penambahan kesempatan kerja atau pengurangan pengangguran, pemerataan kesempatan kerja dan pengaruh bisnis tersebut terhadap lingkungan sekitar lokasi bisnis. Sedangkan dari aspek ekonomi akan dinilai apakah suatu bisnis mampu memberikan peluang peningkatan pendapatan masyarakat, pendapatan asli daerah, pendapatan dari pajak, dan dapat menambah aktivitas ekonomi. Aspek budaya dapat dianalisis melalui dampak adanya bisnis pada budaya masyarakat sekitar. Suatu bisnis tidak akan ditolak bila secara sosial budaya dapat diterima oleh masyarakat dan secara ekonomi mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat.

5. Aspek Lingkungan

Pembangunan suatu usaha tentu akan memberikan dampak bagi lingkungan baik secara langsung maupun tidak langsung. Analisis aspek lingkungan diperlukan untuk menganalisis dampak tersebut. Dalam menganalisis aspek lingkungan yang perlu diperhatikan adalah bagaimana pengaruh keberadaan bisnis terhadap lingkungan sekitar. Pertimbangan tentang sistem alami dan kualitas lingkungan dalam analisis suatu bisnis justru akan menunjang kelangsungan suatu

bisnis itu sendiri, sebab tidak ada bisnis yang bertahan lama apabila tidak bersahabat dengan lingkungan. Sehingga untuk membangun sebuah usaha perlu dilakukan analisis terhadap aspek lingkungan.

2.6.2. Aspek Finansial

Menurut Husnan dan Muhammad (2005) dalam Rina Kusrina (2011), analisis finansial (*financial analysis*) merupakan analisis yang hanya membatasi manfaat dan pengorbanan dari sudut pandang perusahaan. Analisis aspek finansial merupakan bagian dari analisis studi kelayakan bisnis yang sangat diperlukan untuk menentukan manfaat yang diterima dari bisnis tersebut. Oleh karena itu analisis finansial yang dilakukan ini akan mencakup definisi-definisi manfaat dan biaya yang berkaitan dengan suatu bisnis. Analisis finansial terhadap suatu bisnis dilakukan untuk menganalisis berbagai aspek finansial dalam bisnis tersebut.

Aspek finansial bersifat sangat kuantitatif karena analisis ini mengkaji jumlah dana yang dibutuhkan untuk membangun dan mengoperasikan kegiatan bisnis. Selain itu, aspek ini juga memperhitungkan penerimaan yang diperoleh selama suatu usaha berjalan. Beberapa data yang diperlukan antara lain biaya investasi, biaya operasional yang terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel serta penerimaan yang diperoleh selama umur bisnis. Data-data ini akan diolah dengan menggunakan analisis kelayakan bisnis berupa kriteria investasi seperti *NPV (Net Present Value)*, *Net B/C (Benefit-Cost Ratio)*, *IRR (nternal Rate of Return)*, dan *PP (ayback Period)*. Adanya perubahan-perubahan yang mungkin terjadi selama bisnis berjalan dapat dianalisis dengan menggunakan analisis sensitivitas.

2.7. Kerangka Pikir

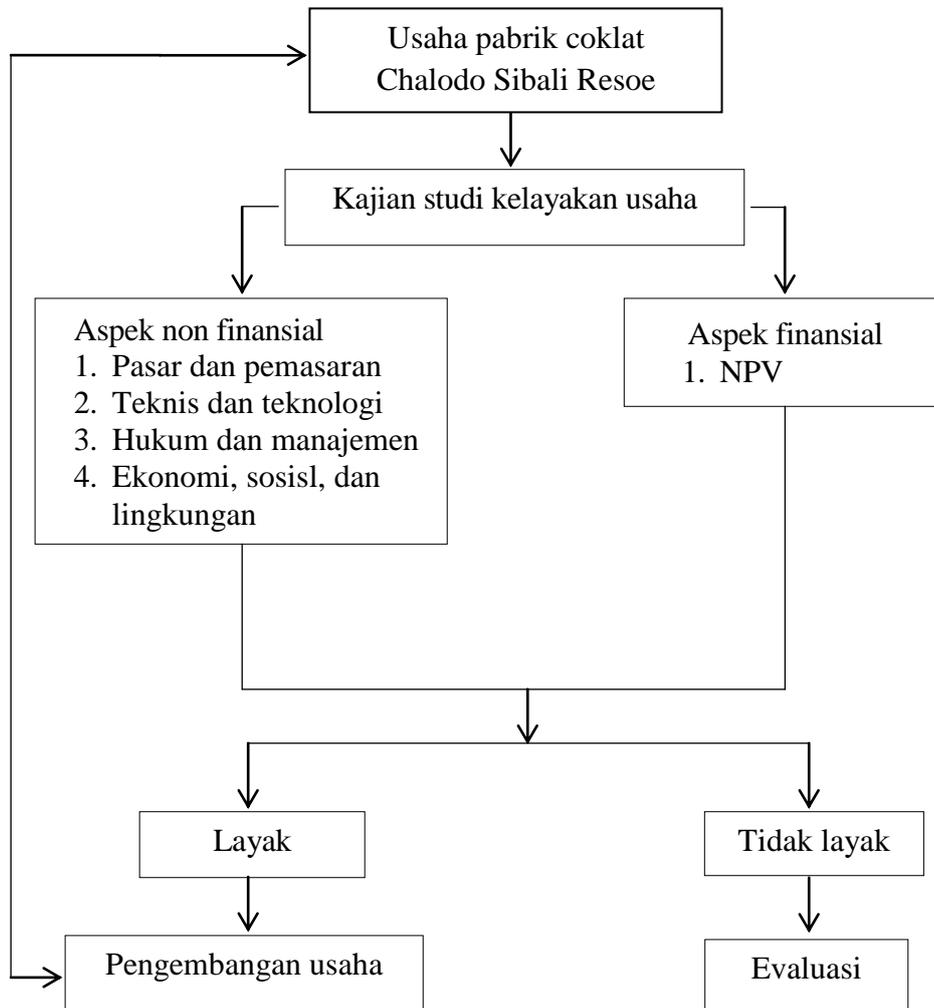
Penggambaran suatu analisis pengembangan usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara secara menyeluruh dan terpadu diperlukan suatu perencanaan secara matang dan terara.

Pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe yang didirikan oleh Bapak H. Baharuddin Iskandar dapat di katagorikan sebagai usaha skala menengah. Seiring berjalanya waktu perkembangan pabrik coklat ini cukup pesat dilihat dari permintaan konsumen pasar yang semakin meningkat dari waktu ke waktu. Dalam hal ini perusahaan pengolahan Coklat berniat untuk menambah jumlah produksi Coklat di pabriknya. Tetapi jika hanya melihat dari banyaknya permintaan saja tentu tidak cukup memberikan keyakinan yang kuat untuk menganalisis ketidakpastian yang akan datang. Maka dari itu perlu dilakukannya analisis studi kelayakan yang mengkaji aspek-aspek kriteria kelayakan suatu usaha.

Banyaknya produk coklat dengan berbagai merek dan cita rasa yang semakin ramai membanjiri pasar. Hal tersebut disadari akan menimbulkan persaingan yang tentunya harus dihadapi oleh pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe untuk bisa terus menjaga mutu produknya dipasaran dan secara keseluruhan mampu bertahan dalam menjalankan dan mengembangkan usahanya. Dengan demikian analisis kelayakan usaha terhadap pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe perlu dilakukan, untuk mengetahui layak atau tidaknya usaha pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe dari aspek non-finansial dan aspek finansialnya. Aspek non-finansial meliputi : (1) Aspek pasar dan pemasaran yang meliputi penawaran dan permintaan yang menunjukkan adanya peluang pasar serta bauran pemasaran yang

diterapkan; (2) Aspek teknis dan teknologi meliputi lokasi usaha, skala usaha, *layout*, pengadaan input, proses produksi; (3) Aspek hukum dan manajemen meliputi bentuk badan usaha; dan (5) Aspek sosial-ekonomi-budaya meliputi dampak lingkungan dan sosial yang ditimbulkan dari usaha, sedangkan aspek finansial mencari nilai NPV dari Chalodo Sibali Resoe.

Studi kelayakan bisnis sangat penting dilakukan dalam memulai suatu usaha maupun menganalisis usaha yang sudah berjalan, yang bertujuan untuk mengetahui layak atau tidaknya bisnis tersebut. Dengan dilakukannya studi kelayakan bisnis, maka dapat memberi masukan atau pengetahuan mengenai target ataupun tujuan yang akan dicapai dari suatu bisnis yang akan dilaksanakan maupun yang sudah berjalan. Kerangka pemikiran dalam penelitian ini dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Kerangka Pikir Analisis Kelayakan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara

III. METODE PENELITIAN

3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini akan dilakukan di usaha pengolahan coklat KUB (Kelompok Usaha Bersama) atau Chalodo Sibali Resoe di Kelurahan Kasimbong Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara yang akan mengkaji aspek finansial dan aspek non finansial, dengan alasan usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe merupakan satu-satunya perusahaan di Kabupaten Luwu Utara yang memproduksi dalam mengolah hasil bumi mulai dari bahan mentah hingga siap dikonsumsi. Kegiatan pengambilan data pada penelitian ini dilaksanakan selama 2 bulan dari bulan Juni 2017 hingga Agustus 2017.

3.2. Teknik Penentuan Informan

Informan kunci dari penelitian ini adalah pemilik perusahaan pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe. Sedangkan informan biasa yaitu karyawan dari perusahaan pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe. Penentuan informan dalam penelitian ini dilakukan secara *snowball sampling* atau sampling bola salju dimana sampel yang pada awalnya berjumlah sedikit kemudian semakin banyak disesuaikan dengan arah informasi yang diperoleh dari informan sebelumnya.

3.3. Jenis dan Sumber Data

1. Data primer, yaitu data yang diperoleh dengan melakukan pengamatan langsung serta wawancara langsung.

2. Data sekunder, yaitu data yang sudah tersedia yang diperoleh dari bahan penulis (dokumentasi).

3.4. Teknik Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data yang dipergunakan pada penelitian ini adalah :

- a. Wawancara, salah satu metode untuk mengumpulkan data dengan mewawancarai pihak yang terkait. Pihak-pihak yang diwawancarai antara lain adalah pemilik pabrik, karyawan, dan tenaga pemasaran.
- b. Observasi langsung, yaitu metode pengumpulan data dengan cara melihat langsung obyek yang akan diteliti, terutama terhadap kelangsungan usaha.
- c. Dokumentasi, yaitu penulis melakukan pencatatan data perusahaan dan dokumen-dokumen serta laporan-laporan pada instansi yang mempunyai hubungan dengan penelitian ini.

3.5. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang dilakukan secara kualitatif dan kuantitatif. Analisis kualitatif pada data yang telah diperoleh, ditujukan untuk memperoleh gambaran mengenai aspek-aspek non finansial pada pengembangan usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe yang meliputi aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek manajemen, aspek teknis, aspek hukum, aspek ekonomi, social dan lingkungan. Sedangkan data kuantitatif dilakukan dengan menghitung kelayakan usaha dari aspek finansial dan dijelaskan secara deskriptif dengan menggunakan rumus NPV.

$$NPV = \sum_{t=0}^n \frac{Bt - Ct}{(1+i)^t}$$

Keterangan :

Bt = Penerimaan (*benefit*) pada tahun ke-t

Ct = Biaya (*cost*) pada tahun ke-t

n = Umur proyek

i = *Discount rate* (%)

Dengan kriteria:

1. Nilai NPV dalam suatu proyek didapatkan nilai lebih besar atau lebih daripada nol, berarti proyek dapat menghasilkan keuntungan.
2. Apabila nilai NPV yang dihasilkan sama dengan nol berarti proyek tersebut akan mengembalikan biaya sebesar opportunity cost faktor produksi modal.
3. Apabila nilai NPV yang dihasilkan kurang dari nol berarti proyek tersebut tidak dapat menghasilkan keuntungan.

3.6. Defesinisi Operasional

Cara menghindari kesalahpahaman dan kekeliruan pengertian dalam penelitian ini, maka diberikan definisi operasional sebagai berikut :

1. Usaha merupakan suatu aktifitas manusia yang dilakukan agar dapat menghasilkan suatu keuntungan.
2. Coklat merupakan produk turunan dari industri pengolahan biji kakao dengan pengolahan yang bahan komposisinya terdiri dari pasta coklat, gula, lemak kakao, dan beberapa jenis tambahan citarasa.

3. Studi kelayakan bisnis adalah penelitian yang menyangkut berbagai aspek dan digunakan untuk dasar penelitian studi kelayakan serta hasilnya digunakan untuk mengambil sebuah keputusan.
4. Aspek non finansial merupakan suatu analisis untuk melihat keadaan lingkungan yang mempengaruhi suatu jalannya usaha.
5. Aspek finansial merupakan administrasi yang mengolala urusan keluar masuknya dana dalam sebuah usaha.
6. NPV merupakan metode perhitungan untuk membandingkan nilai sekarang dari aliran khas masuk bersih dengan nilai sekarang dari biaya pengeluaran suatu investasi.

I V. GAMBARAN UMUM PERUSAHAAN

4.1. Lokasi Perusahaan

Chalodo Sibali Resoe merupakan salah satu pabrik yang memproduksi coklat asli di Luwu Utara, yang beralamatkan di Kelurahan Kasimbong Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara. Lokasi pabrik ini lumayan strategis karena terletak di ibukota kabupaten dan akses kendaraan yang lancar dan berada di antara permukiman dan perkebunan masyarakat Masamba

4.2. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan

Chalodo Sibali Resoe merupakan usaha yang bergerak dalam bidang pengolahan coklat dengan memanfaatkan bahan baku buah kakao. Usaha yang didirikan oleh H. Baharuddin atau yang lebih akrab disapa H. Rudi ini berdiri Tahun 2009 dan diresmikan pada Tanggal 17 Agustus 2009 diatas lahan yang merupakan milik pribadi dengan luas lahan 3 hektar.

Awalnya memulai usahanya H. Rudi ingin berniat untuk langsung mendirikan pabrik akan tetapi biaya untuk pembangunan yang terbilang cukup mahal sehingga beliau mundur dan kemudian mendirikan pabrik mini dan memulai usahanya dengan skala kecil dengan berbekal pengetahuan dari pelatihan makanan dan minuman coklat yang pernah diikutinya, pada saat itu usaha dilakukan dengan menggunakan peralatan seadanya dan dengan tenaga kerja sendiri.

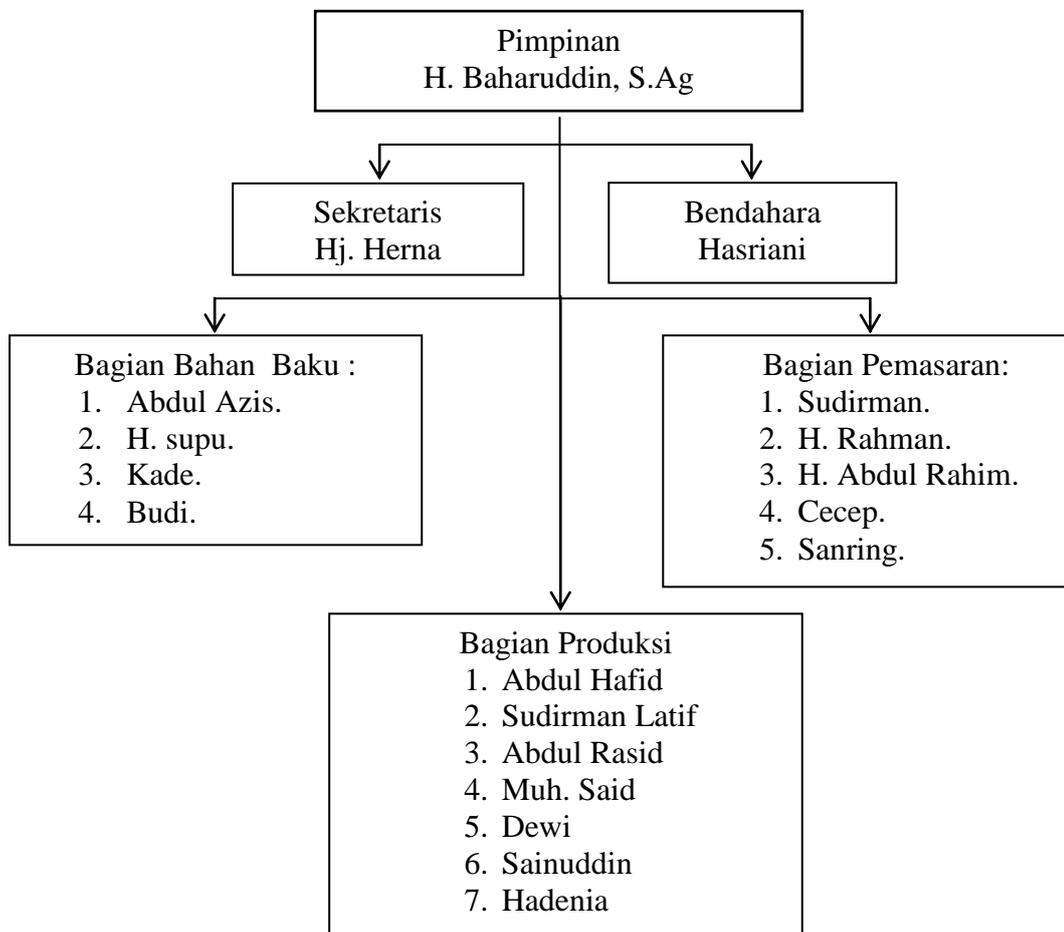
Seiring berjalannya waktu H. Rudi memiliki pabrik dengan bantuan dari Departemen Perindustrian RI melalui Direktorat Industri Kecil dan Menengah

bekerja sama dengan Pemda Luwu Utara yang berupa mesin dan berupa dana sehingga pabrik dapat memproduksi 5-20 kg perminggunya. Perkembangan pesat pabrik terjadi pada Tahun 2013 dengan kemampuan produksi mencapai 30 kg perminggu dan hingga saat ini pabrik mampu produksi hingga 200 kg perharinya sesuai dengan permintaan pesanan.

Misi yang dijalankan oleh pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe adalah dengan selalu menjaga komposisi dan kualitas bahan baku, agar rasa dan kualitas yang dihasilkan tetap terjaga dan mampu bersaing dengan produk-produk coklat lainnya.

4.3. Struktur Organisasi Perusahaan

Chalodo Sibali Resoe merupakan usaha keluarga sehingga struktur organisasi yang dimiliki oleh usaha ini masih tergolong sederhana. Adapun struktur organisasi dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Struktur Organisasi Chalodo Sibali Resoe

Setiap bagian pekerjaan dalam perusahaan memanfaatkan sumber daya manusia dan dibantu dengan beberapa alat yang memiliki kompetensi berbeda terutama sumber daya manusia yang digunakan dalam bagian produksi, meliputi proses penyangraian, penyortiran, pengolahan, pengemasan, dan pemasaran. Jumlah tenaga kerja di perusahaan tersebut berjumlah 16 orang. Sumber daya manusia yang dimanfaatkan di bagian bahan baku sebanyak 4 orang dimana 4 orang ini mengatur ketersediaan bahan baku yang ada untuk diproduksi, tenaga kerja untuk produksi terdiri dari 7 orang dimana 7 orang ini dibagi menjadi dua

bagian yang terdiri dari 3 orang untuk proses penyangraian dan penyortiran, sedang 4 orang untuk proses penggilingan biji, penghalus adonan, press lemak, koncing basah dan kering, mencampur bubuk, mengayak bubuk, dan pengemasan.

Tenaga kerja yang mendominasi bagian bahan baku adalah tenaga kerja berjenis kelamin laki-laki. bagian produksi yang melakukan penyangraian dan penyortiran berjenis kelamin laki-laki karena pada tahap produksi ini membutuhkan tenaga yang kuat untuk mengangkat biji kakao ke dalam mesin, sedangkan sebagian dari tenaga kerja produksi yang melakukan bagian pengolahan penggilingan biji, penghalus adonan, press lemak, koncing basah dan kering, mencampur bubuk, mengayak bubuk, dan pengemasan merupakan tenaga kerja campuran dari laki-laki dan perempuan. Usia para tenaga kerja pun bervariasi, ada yang masih muda (usia sekolah), setengah baya, dan usia lanjut. Sebagian besar tenaga kerja berasal dari penduduk/ masyarakat yang tinggal di sekitar pabrik dan sebagian berasal dari dalam keluarga.

Jadwal kerja ditentukan berdasarkan tersedianya bahan baku yang masuk ke pabrik, sedangkan untuk jam kerja pada masing-masing bagian semua sama. Pada bagian proses produksi penyangraian dan penyortiran dimulai dari jam delapan pagi sampai jam empat sore untuk proses produksi tidak selalu dilakukan karena keterbatasan bahan baku biji kakao, produksi biasa dilakukan 1 bulan sekali, sedangkan untuk bagian pengolahan penggilingan biji, penghalus adonan, press lemak, koncing basah dan kering, mencampur bubuk, mengayak bubuk, dan pengemasan dimulai jam delapan pagi sampai jam empat sore, waktu istirahat karyawan pada jam dua belas siang. Sistem upah yang dilakukan pihak pabrik

untuk semua tenaga kerja adalah bulanan. fasilitas yang ada guna mendukung kinerja mereka diantaranya adalah mess untuk karyawan dan mahasiswa yang melakukan PKL, baju, celana, dan keringanan lainnya.

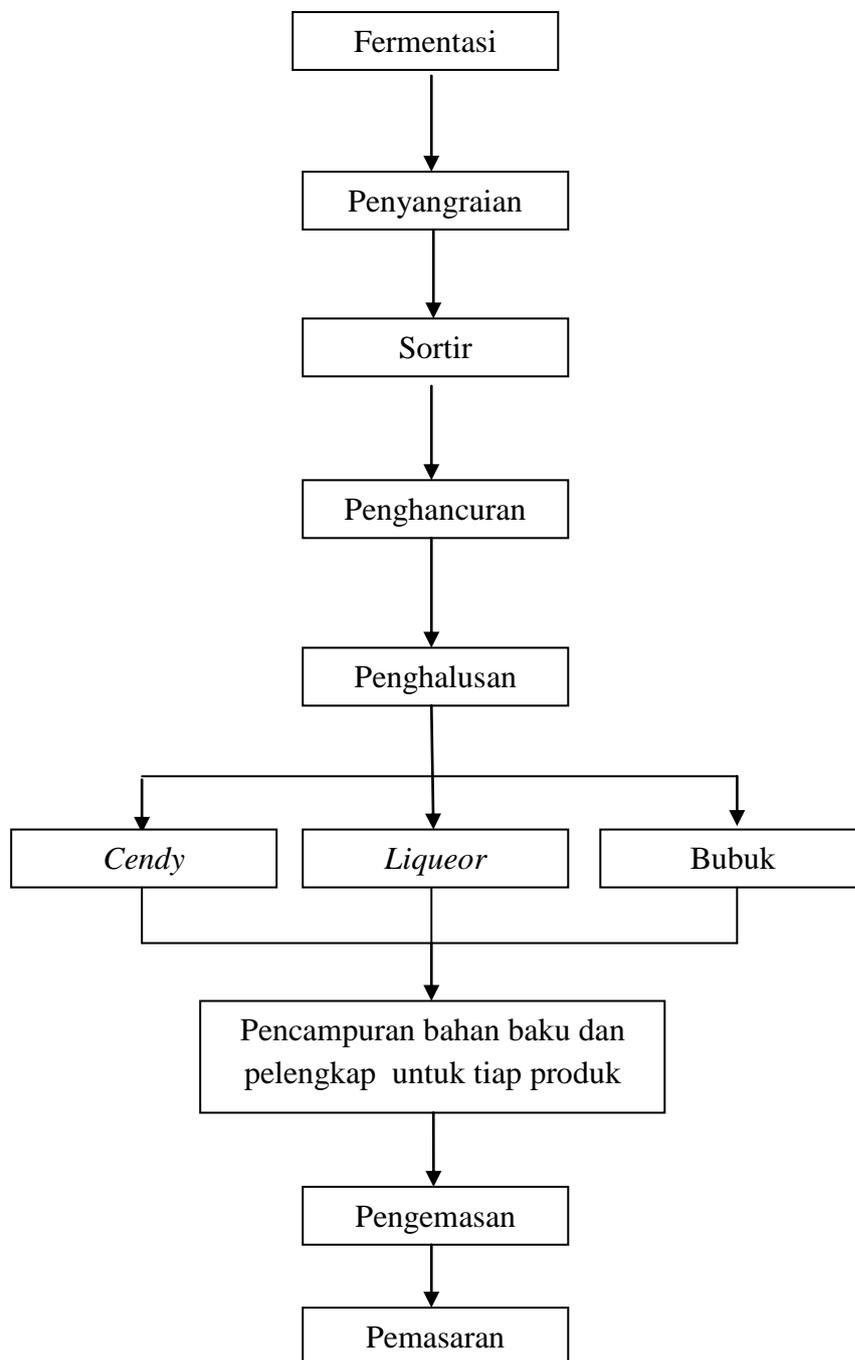
Perekrutan karyawan untuk perusahaan masih sangat sederhana tidak memerlukan persyaratan khusus seperti syarat pendidikan terakhir dan sebagainya. Peluang kerja yang tersedia hanya panggilan langsung dari pimpinan dengan ketentuan bahwa mereka harus jujur, dapat bekerjasama dengan baik, pekerja keras, dan dapat bekerja dengan hati nurani mereka.

4.4. Proses Pengolahan

Chalodo Sibali Resoe memproduksi Coklat yang dimulai dari datangnya biji kakao tersebut yang telah difermentasi dari hasil kebun lahan milik sendiri dan sebagian dari para petani. Tahap awal yang dilakukan Chalodo Sibali Resoe dalam memproduksi coklat yaitu melakukan proses penyangraian dengan tujuan untuk mengurangi kadar air yang ada pada biji coklat dan mempertajam aroma dan warna coklat, serta memudahkan pengeluaran lemak dari dalam biji. Lama waktu proses yang dilakukan tergantung dari jumlah biji kakao yang disangrai. Setelah penyangraian selesai biji coklat dikeluarkan dari mesin kemudian didinginkan.

Proses selanjutnya adalah pelepasan kulit biji atau sortir. Proses ini bertujuan untuk memisahkan biji inti dengan kulit, kegiatan ini dilakukan berulang-ulang hingga kulit benar-benar bersih dari biji inti. Setelah pesortiran selesai kepingan-kepingan biji inti dikemas secara steril. Selanjutnya pemangsa kasar atau penghancuran, kegiatan ini bertujuan agar biji kakao dapat digunakan sebagai

bahan baku produk makanan dan minuman, kepingan biji yang semula berbentuk butiran padat kasar dihancurkan dengan mesin penggiling sampai menjadi bentuk pasta dan bubuk. Setelah melalui proses penghancuran, coklat yang berbentuk pasta dan bubuk kemudian dihaluskan untuk menghasilkan cairan Coklat yang kental (*liquor*), kendi, dan bubuk yang digunakan sebagai bahan baku produk. Tahap selanjutnya proses pencampuran bahan-bahan tambahan dengan bahan baku pada setiap produk yang diproduksi. Selanjutnya Coklat siap dikemas dan dipasarkan kepada konsumen. Gambar 3 dibawah ini merupakan skema pembuatan Coklat Chalodo Sibali Resoe.



Gambar 3. Proses Produksi Coklat Chalodo Sinali Resoe

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Analisis Aspek Non Finansial

Analisis aspek-aspek non finansial dilakukan untuk mengetahui sampai sejauh mana usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe jika dilihat dari aspek-aspek non finansial. Dalam penelitian ini, dikaji beberapa aspek non finansial diantaranya aspek pasar, teknis, manajemen, sosial-ekonomi-budaya, dan hukum.

5.1.1. Aspek Pasar dan Pemasaran

Analisis aspek pasar pada sebuah usaha perlu dilakukan untuk melihat kondisi pasar dalam usaha tersebut, sehingga produk dari hasil usaha tersebut diharapkan dapat diterima dengan baik oleh pasar tujuan. Chalodo Sibali Resoe juga memerlukan analisis aspek pasar agar produk utama yakni coklat sayang yang dihasilkan dapat diterima oleh pasar.

5.1.1.1. Segmentasi, dan Targeting

a. Segmentasi

Coklat merupakan bahan makanan dan minuman bergizi yang disukai oleh semua kalangan. Segmen konsumen yang menjadi target Chalodo Sibali Resoe saat ini adalah semua kalangan baik itu kalangan menengah ke atas maupun menengah ke bawah. Coklat Chalodo memiliki harga yang bervariasi, sehingga segmen pasar yang tergolong apapun dapat menjangkau dan mengkonsumsinya.

b. Targeting

Target pasar yang dibidik oleh Chalodo Sibali Resoe adalah para pemuda pemudi baik itu dari pelajar, mahasiswa, karyawan kantor, masyarakat sekitar maupun orang-orang dari luar daerah.

5.1.1.2. Produk

Pabrik coklat Chalodo memproduksi coklat dengan memakai bahan-bahan yang berkualitas. Pada awal perkembangan produksinya Chalodo hanya memproduksi coklat batang sayang dan coklat bubuk siap saji, tetapi seiring berjalannya waktu akhirnya produksi semakin meningkat tiap tahun, dan hingga saat ini produk yang dibuat dan dijual oleh Chalodo Sibali Resoe adalah chalodo white, chalodo milk, chalodo dark, bubuk mix 3 in 1, bubuk 100 persen coklat, coklat sayang, dan coklat batang. Tidak hanya itu saat ini pihak chalodo sementara dalam pembuatan produk barunya.

5.1.1.3. Pesaing

Pesaing dari perusahaan Chalodo Sibali Resoe adalah perusahaan lain yang memproduksi produk yang sama terutama pulau jawa, serta perusahaan dari luar negeri. Untuk dapat bersaing dengan merek Coklat lain, Coklat Chalodo masih terus menerus melakukan inovasi-inovasi atau percobaan-percobaan untuk mencari formulasi yang tepat untuk Coklat mereka sehingga tidak kalah bersaing dengan merek Coklat lain. Dalam hal harga maupun kemasan yang digunakan oleh Coklat Chalodo sudah dapat bersaing dengan merek Coklat yang lainnya. Kemasan yang digunakan sudah bagus.

5.1.1.4. Harga

Harga merupakan salah satu faktor yang sering dipertimbangkan oleh konsumen sebelum membeli suatu produk. Chalodo Sibali Resoe menetapkan harga yang berbeda untuk setiap produknya, perbedaan harga dilihat dari isi takaran produk dan jenis produknya. Adapun harga yang ditetapkan pada produk chalodo white untuk produk 800 gram yaitu Rp.75.000 sedangkan untuk produk 400 gram seharga Rp.35.000; dan untuk produk chalodo milk 800 gram seharga Rp.80.000; sedangkan untuk produk 400 gram diberi harga Rp.40.000.

Produk chalodo dark dengan takaran 800 gram seharga Rp.75.000, untuk produk 400 gram seharga Rp.35.000 untuk harga produk lainnya terdapat pada Tabel 1.

Tabel 1. Harga Produk Coklat

No	Jenis produk	Harga (Rp)	
		Besar	Kecil
1.	Chalodo white	75.000	35.000
2.	Chalodo milk	80.000	40.000
3.	Chalodo dark	75.000	35.000
4.	Bubuk mix 3 in 1	100.000	50.000
5.	Bubuk 100persen coklat	120.000	60.000
6.	Chalodo sayang	70.000	30.000
7.	Coklat batang	12.000	6000

Sumber : Chalodo Sibali Resoe

5.1.1.5. Distribusi (*place*)

Distribusi yang dilakukan oleh Chalodo Sibali Resoe yaitu konsumen langsung membeli produk-produk Chalodo Sibali Resoe ke pabriknya atau datang di Cafe Chalodo yang berada di depan bandara Andi Jemmah Masamba Kabupaten Luwu Utara. Dari hasil wawancara dengan pimpinannya diperoleh

informasi alasan perusahaan tersebut belum mendistribusikannya secara besar-besaran karena pada awal pemasarannya pihak perusahaan mendistribusikan produknya ke berbagai mini market akan tetapi pihak perusahaan merasa tidak memiliki keuntungan malah semakin rugi, sehingga berdirilah cafe Chalodo.

5.1.1.6. Promosi

Promosi merupakan kegiatan menyampaikan manfaat produk dan membujuk konsumen untuk membelinya. Pabrik Chalodo Sibali Resoe melakukan promosi melalui media surat kabar daerah, mengikuti pameran-pameran baik dalam daerah maupun sampai keluar daerah, serta promosi dari orang ke orang lain yang mengetahui produk-produk dari perusahaan Chalodo Sibali Resoe dan melalui media sosial. Dan hingga saat ini promosi dilakukan hingga keluar negeri dengan bantuan para travel umroh dan haji yang dimiliki oleh pimpinan perusahaan.

Hasil dari Analisis Aspek Pasar

Analisis aspek pasar, Chalodo Sibali Resoe telah menetapkan strategi pemasaran dan bauran pemasaran, penentuan lokasi yang strategis yaitu produk coklat langsung dijual di toko/ cafe Chalodo, sehingga strategi promosi untuk menarik konsumen untuk datang sangat mudah untuk dilakukan.

5.1.2. Aspek Teknis dan Teknologi

Aspek teknis dan teknologi yang berperan dalam penentuan kelayakan bisnis antara lain, menyangkut pemilihan lokasi bisnis, penentuan skala usaha/ produksi, pemilihan teknologi yang sesuai, pemilihan alat dan perlengkapan

kegiatan bisnis, dan mengenai proses produksi dan *layout* kegiatan usaha. Berikut merupakan penjelasan mengenai studi kelayakan bisnis usaha coklat Chalodo Sibali Resoe dari aspek Teknis.

5.1.2.1. Lokasi Usaha

Lokasi usaha terletak di Kelurahan Kasimbong Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara. Dalam memilih tempat produksi, H. Baharuddin Iskandar tidak memiliki spesifikasi khusus dalam pemilihan dikarenakan lokasi produksi dipilih karena lahan tempat produksi merupakan lahan sendiri. Dan untuk lahan pemasaran terletak di depan bandara Andi Jemmah Masamba.

5.1.2.2. Ketersediaan Bahan Baku

Bahan baku utama pengolahan Coklat Chalodo Sibali Resoe adalah biji kakao. Salah satu persyaratan lain dalam pengadaan bahan baku berupa biji kakao kering yaitu mutu/ kualitas biji kakao yang digunakan harus lah biji kakao yang telah difermentasi dengan baik. Bahan baku ini cukup tersedia karena Kabupaten Luwu Utara merupakan salah satu wilayah penghasil kakao terbesar. Pemasukan bahan baku kakao fermentasi didapatkan dari hasil lahan kakao milik H. Baharuddin Iskandar dan juga dari kelompok-kelompok tani yang bermitra dengan Chalodo Sibali Resoe dan para petani-petani kakao sekitar pabrik. Adapun bahan pendukung dari pengolahan yaitu susu bubuk, dan gula pasir. Bahan pendukung ini di beli dari salah satu toko yang telah bermitra dengan pabrik.

5.1.2.3. Tenaga Kerja

Awal pendirian usaha coklat Cholodo Sibali Resoe H. Baharuddin Iskandar melakukan produksi dengan sendirinya. Seiring dengan berjalannya waktu usaha ini semakin berkembang sehingga mengharuskan untuk mencari atau merekrut tenaga kerja. Dalam hal ini H. Baharuddin Iskandar tidak mengalami kesulitan pekerja pada saat itu, karyawan di pabriknya merupakan keluarganya sendiri dan beberapa dari masyarakat sekitar. Hingga saat ini karyawan yang bekerja di Chalodo Sibali Resoe sebanyak 16 karyawan, karyawan direkrut secara langsung tanpa ada lamaran kerja, mereka langsung diajak oleh pimpinan perusahaan dengan ketentuan bahwa mereka harus jujur, dapat bekerjasama dengan baik, pekerja keras, dan dapat bekerja dengan hati nurani mereka. Pembagian divisi kerja untuk sebagian karyawan belum jelas terutama untuk karyawan produksi dan pengolahan. Sedangkan pimpinan dalam menjalankan aktivitas sehari-harinya juga merangkap sebagai pengelola yang secara langsung mengawasi kegiatan operasional usaha yang meliputi kegiatan administrasi dan keuangan, produksi, dan pemasaran produk.

5.1.2.4. *Layout* Bangunan

Layout menentukan lokasi dan penempatan dari fasilitas-fasilitas yang mendukung produksi. Kesesuaian antara tata letak bangunan, dengan pemilihan teknologi akan membuat proses dan jalannya kegiatan usaha lebih efisien. Dalam pengevaluasian *layout* bangunan, ada beberapa kriteria yang dapat dianalisis, yaitu kesesuaian dengan penggunaan teknologi, arus proses produksi dari satu proses ke proses yang lain berlangsung lancar, penggunaan ruangan optimal, terdapat

kemungkinan untuk adanya pengembangan di masa depan, adanya jaminan bagi keselamatan kerja (Nurmalina., et al, 2003). Pada *layout* pabrik coklat Chalodo Sibali Resoe dapat dilihat pada Lampiran 2 bahwa di atas lahan seluas tiga hektar. Dalam *layout* tersebut, terdapat tiga bangunan pabrik yang difungsikan untuk proses produksi mulai dari produksi seperti penyangraian, penyortiran, pengolahan, dan pengemasan. Perusahaan juga menyediakan beberapa fasilitas bangunan untuk para pekerja atau mahasiswa yang melakukan PKL seperti tiga buah mess, villa untuk tempat penginapan pimpinan pabrik. Adapun bangunan lain yang dibangun seperti kasebo sebagai tempat para karyawan bersantai.

5.1.2.5. Teknologi dan Peralatan

Teknologi yang digunakan dalam pengolahan oleh Chalodo Sibali Resoe merupakan teknologi yang masih sederhana, sebagian masih ada pekerjaan yang dilakukan secara manual, misalnya pencetakan Coklat masih dilakukan secara manual, sedangkan untuk bahan baku dan pengolahan sudah menggunakan mesin. Mesin-mesin dan peralatan yang digunakan pada umumnya digerakkan oleh tenaga listrik dari PLN sebesar 5.000 watt dan sebuah genset sebagai pendukung. Alat dan mesin yang digunakan dalam pengolahan coklat pada Lampiran 3.

Hasil Analisis Aspek Teknis

Berdasarkan analisis aspek teknis dari Chalodo Sibali Resoe dapat dinyatakan layak. Pemilihan lokasi bisnis sudah tepat dilihat dari kemudahan aspek mendapat bahan baku, karena semua bahan baku didapat di sekitar pabrik. Dari aspek *layout*, tata letak setiap ruangan juga sudah layak berdasarkan kriteria

kesesuaian dengan penggunaan teknologi, arus proses produksi dari satu proses ke proses yang lain berlangsung lancar, dan penggunaan ruangan optimal.

5.1.3. Aspek Hukum dan Manajemen

Suatu manajemen yang baik tentu akan menyebabkan suatu usaha dapat berjalan dengan baik pula. Pada penelitian ini dilakukan analisis hukum dan manajemen dalam masa operasi. Analisis tersebut meliputi :

5.1.3.1. Bentuk Badan Usaha

Badan usaha adalah kumpulan orang dan modal yang mempunyai unit kegiatan atau aktivitas yang bergerak di bidang perdagangan atau dunia usaha. Usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe adalah sebuah pengembangan usaha berupa usaha pengolahan dari bahan mentah menjadi bahan jadi yang siap untuk dikonsumsi. Pada awal pendirian usaha, masih tergolong usaha rumah tangga akan tetapi setelah mendapatkan dukungan dan bantuan dari pemerintah provinsi berupa mesin dan bantuan berupa dana dari pemerintah setempat, akhirnya perusahaan mengalami perkembangan yang lumayan pesat. Adapun salah satu kebijakan pemerintah yang dapat mendukung perindustrian adalah dengan dikeluarkannya peraturan daerah Kabupaten Luwu Utara dengan Nomor 36 Tahun 2001 tentang izin usaha industri dalam wilayah Kabupaten Luwu Utara dengan mengingat :

1. Undang-undang Nomor 5 Tahun 1984 tentang Perindustrian (Lembagan Negara Nomor 3274).

2. Undang-undang Nomor 9 Tahun 1995 Tanggal 26 Desember 1995 tentang Usaha Kecil (Lembaga Negara Tahun 1995 Nomor 74 tambahan Lembaga Negara Tahun 1995 Nomor 74, tambahan Lembaga Negara Nomor 3611).
3. Peraturan Pemerintah nomor 13 Tahun 1995 tentang Izin Usaha Industri (Lembaga Negara Nomor 3596).

Peraturan daerah tersebut memutuskan beberapa hal antara lain tentang jangka waktu izin usaha industri yaitu pasal 4 tentang :

1. Izin usah industri berlaku selama 2 (dua) tahun.
2. Satu bulan sebelum habis berlakunya izin usaha industri harus mengajukan permohonan perpanjangan.

Keputusan pemerintah daerah tersebut di atas dapat diketahui bahwa pemerintah daerah cukup mendukung berkembangnya perindustrian di Kabupaten Luwu Utara.

Hasil Analisis Aspek Hukum dan Manajemen

Penilaian aspek hukum dan manajemen Chalodo Sibali sudah layak dijalankan. Secara hukum sebagai badan usaha, Chalodo Sibali Resoe memenuhi ketentuan peraturan pemerintah setempat, sebagai usaha yang bergerak dalam melakukan produksi

5.1.4. Aspek Sosial, Ekonomi dan Budaya

Chalodo Sibali Resoe sebagai perusahaan pengolahan coklat yang jika dilihat dari aspek sosial cukup baik dari lingkungan sosialnya, karena memberikan dampak positif terhadap taraf hidup masyarakat sekitar lingkungan pabrik. Seperti yang telah disebutkan di atas, perusahaan ini telah membuka lapangan pekerjaan

bagi masyarakat sekitar. Informasi ini mengindikasikan bahwa perusahaan ini telah mampu meningkatkan pendapatan baik bagi pemilik dan masyarakat sekitar.

Chalodo Sibali Resoe merupakan perusahaan yang berbadan hukum PD (Perusahaan Dagang) sehingga perusahaan ini juga memberikan kontribusi yang positif bagi peningkatan pendapatan daerah melalui pembayaran pajak. Keberadaan perusahaan selama ini tidak bertentangan dengan budaya yang telah berkembang di masyarakat selama ini.

Hasil Analisis Aspek Sosial Ekonomi dan Budaya

Penilaian aspek sosial ekonomi dan budaya sudah layak dijalankan. Secara Sosial perusahaan ini dapat mengatasi pengangguran pada daerah setempat dengan cara membuka lapangan kerja bagi mereka, dan dapat meningkatkan pendapatan daerah, serta keberadaan yang perusahaan tidak menentang budaya pada lingkungan pabrik.

5.2. Analisis Aspek Finansial

Analisis finansial dilakukan penilaian antara biaya yang dibutuhkan untuk membuat dan menjalankan kegiatan produksi pengolahan coklat dengan pendapatan yang didapat dari kegiatan produksi apakah usaha akan layak dijalankan berdasar tingkat waktu dan skala usaha yang dilakukan perusahaan. Kashmir dan Jakfar (2010) menjelaskan beberapa tahapan yang penting dilakukan dalam melakukan analisis finansial antara lain: melihat sumber pendanaan, memperhitungkan biaya investasi, memperhitungkan arus kas, memperhitungkan kriteria penilaian investasi (NPV, IRR, B/C ratio).

5.2.1. Sumber Pendanaan

Sumber pendanaan untuk membiayai pendirian Chalodo Sibal Resoe berasal dari dana perusahaan sendiri dan sedikit bantuan mesin dari pihak pemerintah. Hal ini dikarenakan pemimpin memiliki cukup modal untuk mendirikan usaha ini. Dengan biaya sendiri maka semua keuangan akan jelas dalam setiap perinciannya.

5.2.2. Arus Kas (*CashFlow*)

5.2.2.1. Arus Penerimaan (*Inflow*)

Penerimaan merupakan segala sesuatu yang dapat meningkatkan pendapatan pada sebuah usaha. Arus penerimaan pada usaha Chalodo Sibali Resoe adalah penerimaan dari arus penjualan produk coklat. Penerimaan dari hasil penjualan coklat Chalodo pada tahun analisis pertama sebesar Rp.408.240.000 dari total penjualan dari tiap-tiap produk yang terdiri dari produk dengan berat 700 gram sebanyak 660 bungkus dan berat 300 gram sebanyak 720 bungkus. Untuk analisis tahun kedua penerimaan yang di peroleh sebesar Rp.733.690.000 dari total penjualan produk 700 gram sebanyak 900 bungkus dan 300 gram sebanyak 960 bungkus pertahunnya. Pada analisis tahun ketiga penerimaan di peroleh sebesar Rp.829.868.000 dari hasil penjualan produk 700 gram sebanyak 1.020 bungkus dan 300 gram sebanyak 1.080 bungkus pertahun. Analisis tahun keempat penerimaan sebesar Rp.1.084.780 dari total penjualan produk 700 gram sebanyak 1.140 bungkus dan 300 gram sebanyak 1.800 bungkus pertahun. Dan pada tahun analisis kelima jumlah penerimaan yang diperoleh sebesar Rp.1.501.840.000 dari total hasil penjualan dari produk 700 gram sebanyak 1800

bungkus dan 300 gram sebanyak 2.040 bungkus satu tahunnya. Adapun hitungan biaya tiap produknya dapat dilihat pada Lampiran 4.

5.2.2.2. Arus Pengeluaran (*Outflow*)

Kelompok komponen biaya dibagi menjadi dua bagian yaitu biaya investasi dan biaya operasional. Biaya investasi adalah biaya yang harus dikeluarkan untuk mendapatkan factor-faktor produksi yang digunakan dalam proses produksi. Biaya operasional adalah sejumlah dana yang dikeluarkan agar proses produksi berlangsung.

a. Biaya Investasi

Pada usaha Chalodo Sibali Resoe biaya investasi dikeluarkan pada awal tahun pendirian usaha. Selain untuk biaya investasi, juga dilakukan biaya re-investasi untuk barang yang memiliki umur ekonomis kurang dari tahun analisis. Rincian biaya investasi yang dikeluarkan oleh Chalodo Sibali Resoe sebesar Rp. 1.089.490.000; dan adapun untuk rincian biaya re-investasi dapat di lihat pada Lampiran 5.

b. Biaya Operasional

Biaya operasional adalah biaya yang dikeluarkan secara berkala selama proyek berjalan. Biaya ini meliputi biaya tetap dan biaya variabel, biaya operasional dikeluarkan pada tahun kesatu sampai tahun kelima.

1. Biaya Tetap

Biaya tetap adalah biaya yang dikeluarkan setiap tahun yang besarnya tidak berpengaruh langsung terhadap jumlah *output* yang dihasilkan. Biaya tetap yang dikeluarkan oleh Chalodo Sibali Resoe meliputi gaji karyawan dan listrik.

Adapun rincian biaya tetap yaitu dari biaya gaji karyawan untuk analisis pertahunnya sebesar Rp.96.000.000 untuk 16 karyawan yang tiap karyawan mendapatkan upah gaji Rp.1.000.000.untuk rincian biaya listrik sebesar Rp.24.000.000 pertahunnya. Adapun rincian biaya untuk biaya tetap dapat dilihat pada Lampiran 6.

2. Biaya Variabel

Biaya variabel adalah biaya yang selalu berubah selama proses produksi berlangsung. Unsur-unsur yang termasuk ke dalam biaya variabel yaitu bahan baku dan bahan pelengkap, promosi, gas, dan kemasan. Rincian dapat dilihat pada Lampiran 6.

5.2.3. Analisis Laba Rugi

Analisis laba rugi merupakan analisis untuk melihat bagaimana kinerja perusahaan pada waktu tertentu, dalam analisis laba rugi dapat diperhitungkan bagaimana kondisi pendapatan perusahaan tiap tahunnya, berapa untung yang didapat dan berapa rugi yang diderita. Dalam menganalisis laba rugi, diperhitungkan berapa penerimaan perusahaan dari aktivitas penjualan lalu dibandingkan dengan biaya operasional variabel dan operasional tetap yang menambahkan penyusutan dari biaya investasi.

Hasil perhitungan laba rugi pada analisis tahun pertama Chalodo Sibali Resoe dari jumlah penerimaan sebesar Rp.408.240.000 sehingga laba bersih yang diperoleh sebesar Rp.66.397.069. Pada tahun kedua total penerimaan sebesar Rp.733.960.000 sehingga laba bersih pada tahun kedua sebesar Rp.274.885.819.

Pada tahun ketiga penerimaan sebesar Rp.829.868.000 sehingga laba bersih pada tahun ketiga sebesar Rp.293.645.569. Pada tahun keempat total penerimaan sebesar Rp.1.084.780.000 sehingga laba bersih pada tahun keempat sebesar Rp.441.271.819 dan pada tahun kelima penerimaan sebesar Rp.1.501.840.000 sehingga laba bersih pada tahun ke lima sebesar Rp.641.470.569. Untuk rincian laba rugi dapat dilihat pada Lampiran 8. Data penerimaan diatas menunjukkan *trend* penjualan selalu mengalami kenaikan tiap tahunnya, karena makanan coklat di Indonesia bukanlah makanan pokok sehingga kemungkinan permintaannya untuk meningkat sangat bergantung pada kondisi keuangan konsumen.

5.2.4. Pajak

Pajak merupakan biaya yang harus dikeluarkan dalam perhitungan *cash flow*. Biaya pajak adalah 25 persen sesuai dengan peraturan pemerintah tentang pajak penghasilan, dan pajak ini diambil dari pajak dalam laporan laba rugi. Pajak yang dibayarkan Chalodo pada tahun pertama Rp.22.132.356. Pada tahun kedua pajak yang dibayarkan senilai Rp.91.628.606. Pajak pada tahun ketiga dan seterusnya dapat dilihat pada Lampiran 8.

5.2.5. Analisis Kelayakan Investasi

Kriteria investasi digunakan untuk melihat bagaimana kelayakan secara finansial dari sebuah bisnis. Kriteria yang digunakan untuk melihat kelayakan investasi bisnis adalah NPV. Dalam penelitian ini jangka waktu investasi dihitung berdasarkan umur berdirinya Chalodo Sibali Resoe yaitu berkisar 9 tahun, dan menggunakan subjek peneliti pada umur investasi 5 tahun terakhir. Untuk

menyesuaikan nilai arus kas didasarkan pada prediksi rata-rata inflasi selama 5 tahun kedepan. Data dari Bank Indonesia pada 5 tahun terakhir menunjukkan rata-rata inflasi mencapai 7,5 % per tahun.

Hasil analisis kriteria investasi di atas dapat dilihat bahwa NPV senilai Rp.1.593.918.137 dari hasil pengurangan antara penerimaan dan investasi kemudian dibagi dengan suku bunga pertahunnya, hasil dari perhitungan tiap tahun kemudian ditambah, sehingga selama umur bisnis 5 tahun yang dijadikan lama analisis bisnis Chalodo Sibali Reseo akan mendapat keuntungan sekarang sebesar Rp.1.593.918.137. Jumlah NPV lebih besar dari nol sehingga dari kriteria investasi melalui NPV usaha dinyatakan layak untuk dilakukan.

VI. KESIMPULAN DAN SARAN

6.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis kelayakan yang dilakukan pada pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe yang dilihat dari dua aspek, yaitu aspek non-finansial dan aspek finansial. Dapat disimpulkan bahwa pada usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe layak untuk dijalankan. Hal tersebut dapat dilihat dari :

1. Hasil kelayakan yang dikaji pada aspek non finansialnya, yakni aspek pasar dan pemasaran, aspek teknis dan teknologi, aspek hukum dan manajemen, aspek sosial, ekonomi, dan budaya menunjukkan bahwa usaha pengolahan coklat yang didirikan oleh Bapak H. Baharuddin Iskandar dikategorikan layak untuk dijalankan dan dikembangkan.
2. Dari hasil analisis kelayakan finansial yang telah dikaji pada usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe menunjukkan layak untuk dijalankan dan dikembangkan. Hal ini dilihat dari perolehan salah satu perhitungan kriteria kelayakan investasi yaitu NPV yang menunjukkan hasil positif, nilai perhitungan yang didapatkan dari NPV Rp.1.593.918.137 yang menunjukkan lebih besar dari nol sehingga layak untuk dijalankan dan dikembangkan.

7.1 Saran

Didasarkan analisis aspek finansial, usaha yang dijalankan Chalodo Sibali Resoe untuk kriteria investasi yang dimiliki sudah layak untuk dikembangkan, untuk itu disarankan agar usaha terus semakin meningkat dalam hal semua aspek

terutama aspek pasar agar lebih memasarkan produk ke seluruh penjuru agar semua tahu keberadaan coklat Chalodo Sibali Resoe.

DAFTAR PUSTAKA

- SupriadiAgus. 2012. Pengertian Kakao. <http://agussupriana.blogspot.co.id/2012/09/pengertian-kakao-dan-berbagai-hal.html>. Diakses 10 April 2017.
- Anonim, 2008. Penentuan Dan Pengendalian Biaya Bahan Baku Dan Biaya Tenaga Kerja. <http://id.shvoong.com/business-management/accounting/1926672-penentuan-dan-pengendalian-biaya-bahan/>. Diakses 02 April 2017.
- Anonim. 2011. Coklat. <https://tantharie.files.wordpress.com/2011/12/coklat-artikl.doc>. Diakses 10 April 2017.
- Anonim. 2016. Ciri Tanaman Kakao serta Khasiat dan Manfaatnya. <http://www.tanobat.com/2016/11/coklat-kakao-ciri-tanaman-serta-khasiat-dan-manfaatnya.html>. diakses 10 April 2017.
- Azka. 2012. Pengertian Coklat dan Proses Pengolahan. <http://azka-muslim-collections.blogspot.co.id/2012/09/pengertian-coklat-dan-proses-pengolahan.html>. Diakses 4 April 2017.
- Johan, S. 2011. Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Husnan, S., dan S. Muhammad. 2000. Studi Kelayakan Proyek. Unit Penerbit dan Percetakan AMP YKPN. Yogyakarta.
- Kasmir, Jakfar. 2010. Studi Kelayakan Bisnis Edisi Kedua. Kencana Jakarta.
- Kelishadi, RMD. 2005. Cacao to Cocoa to Chocolate : Healthy Food? ARYA Journal Vol. 1., issue 1 : 28 –34.78 -481.
- Nurmalina R; Sarianti T; Karyadi A. 2009. Studi Kelayakan Bisnis. Bogor: Departemen Agribisnis. Fakultas Ekonomi dan Manajemen Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Rangkuti, F. 2012. Studi Kelayakan Bisnis & Investasi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Sari, D. C. 2009. Manfaat dan Kandungan Coklat. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Sudibyoy, S. 2012. Peran Coklat sebagai Produk Pangan Derivat Kakao yang Menyehatkan (The Role of Chocolate as Healthy Cocoa-Derived Foods Products). Jurnal Riset Industri VI (1) : 23-40.
- Suliyanto. 2010. Studi Kelayakan Bisnis. Cv Andi Offset. Yogyakarta.

Lampiran

Lampiran. 1. Kuisisioner Penelitian

ANALISIS PENGEMBANGAN USAHA PENGOLAHAN COKLAT DI
CHALODO SIBALI RESOE KECAMATAN MASAMBA KABUPATEN
LUWU UTARA

Terimakasih atas partisipasi Anda untuk mengisi kuisisioner ini . Lembar Kuisisioner ini merupakan instrument yang di gunakan untuk penelitian “Analisis Pengembangan Usaha pengolahan Coklat Di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara” oleh Hayanti Palma (105960139413), Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar. Untuk memenuhi tugas penyelesaian skripsi.

A. Karakteristik Perusahaan

1. Nama Perusahaan :
2. Jenis Usaha :
3. Alamat :
4. Telp/Fax :
5. Tahun Berdiri :
6. Nama Pemilik :
7. Tahun Pengembangan Usaha :
8. Motivasi Pendirian Usaha :
9. Total Luas Lahan :
10. Visi dan misi perusahaan :

B. Aspek Non Finansial

1. Aspek Pasar dan Pemasaran

- (1) Bagaimana deskripsi produk yang dihasilkan dari usaha pengolahan coklat ini ?
- (2) Berapakah harga jual coklat perbuahnya jika perusahaan menjual kepasar dan konsumen ?
- (3) Kemana sajakah pasar tujuan penjualan dari usaha pengolahan coklat ini?
- (4) Berapakah permintaan masing-masing pasar tujuan yang mampu dipenuhi?
- (5) Bagaimana saluran distribusi usaha pengolahan coklat ini?
- (6) Berapakah jumlah total penawaran coklat dalam industrinya?
- (7) Bagaimana dengan kegiatan promosi yang dilakukan?
- (8) Apakah terdapat kendala dalam pemasaran selama ini? Jika ada bagaimana cara mengatasinya?
- (9) Tabel 1. Jumlah Penjualan/Periode Produksi

No	JenisProduk	Jumlah	Tujuan	Harga (Rp)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
Total				

2. Aspek Teknis

-Pemilihan lokasi usaha dengan variabel utama

- (1) Ketersediaan Bahan Baku:

- a. Apa saja input yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan coklat KUB sibili Resoe?
- b. Berapa jumlah masing-masing input tersebut yang dibutuhkan selama satu periode?
- c. Darimanakah sumber pasokan input tersebut?
- d. Bagaimana hubungan dengan pemasok input tersebut?
- e. Apakah terdapat kualifikasi khusus untuk input tersebut?
- f. Berapakah harga masing-masing input tersebut per satuannya?

(2) *Supply* Tenaga Kerja

- a. Bagaimana dengan ketersediaan tenaga kerja yang dibutuhkan dalam usaha pengolahan coklat ini?
- b. Tenaga kerja apa saja yang dibutuhkan dalam proses produksi dan berapa jumlahnya?
- c. Bagaimana proses rekrutmennya?
- d. Adakah kualifikasi khusus tenaga kerja yang dibutuhkan dalam usaha ini?

(3) Fasilitas

- a. Pemilihan lokasi usaha dengan variabel pelengkap
 1. Bagaimana dengan hokum dan peraturan pemerintah yang berlaku, apakah mendukung dengan adanya usaha pengolahan coklat ini?
 2. Bagaimana sikap masyarakat setempat dengan adanya usaha pengolahan coklat ini?
- b. Luas produksi

1. Berapakah proyeksi produksi optimum (kapasitas maksimum pabrik) yang harus dipenuhi?
2. Berapakah output yang mampu dihasilkan dengan keadaan finansial saat ini?
3. Bagaimana dengan rencana kedepan, apakah akan ada perluasan lahan dan pemanfaatan kapasitas maksimum pabrik dan lahan?

c. Proses Produksi

1. Bagaimana prosedur yang harus dipenuhi dalam proses pengolahan coklat?
2. Bagaimana dengan proses yang terjadi di lapang?
3. Bagaimana hasil produksi yang terjadi selama ini?
4. Bagaimana dengan kendala yang dihadapi pada proses produksi dan bagaimana cara mengatasinya?

3. Aspek Hukum dan Manajemen

- a. Bagaimana prosedur pendirian usaha pengolahan coklat ini?
- b. Bagaimana pengaruh peraturan pemerintah terhadap keberlangsungan usaha pengolahan coklat ini?
- c. Bagaimana dengan sistem perpajakan yang diterapkan pemerintah untuk usaha pengolahan cokla tini?

5. Aspek Sosial Ekonomi Budaya dan Lingkungan

- a. Bagaimanares ponmasyarakat dengan adanya usaha pengolahan coklat ini?
- b. Apasajakah dampak tidak langsung yang dirasakan oleh masyarakat akibat adanya usaha pengolahan coklat ini?

1. Positif?

2. Negatif?

C. Aspek Finansial

1. Nilai Investasi

Tanah :

Bangunan :

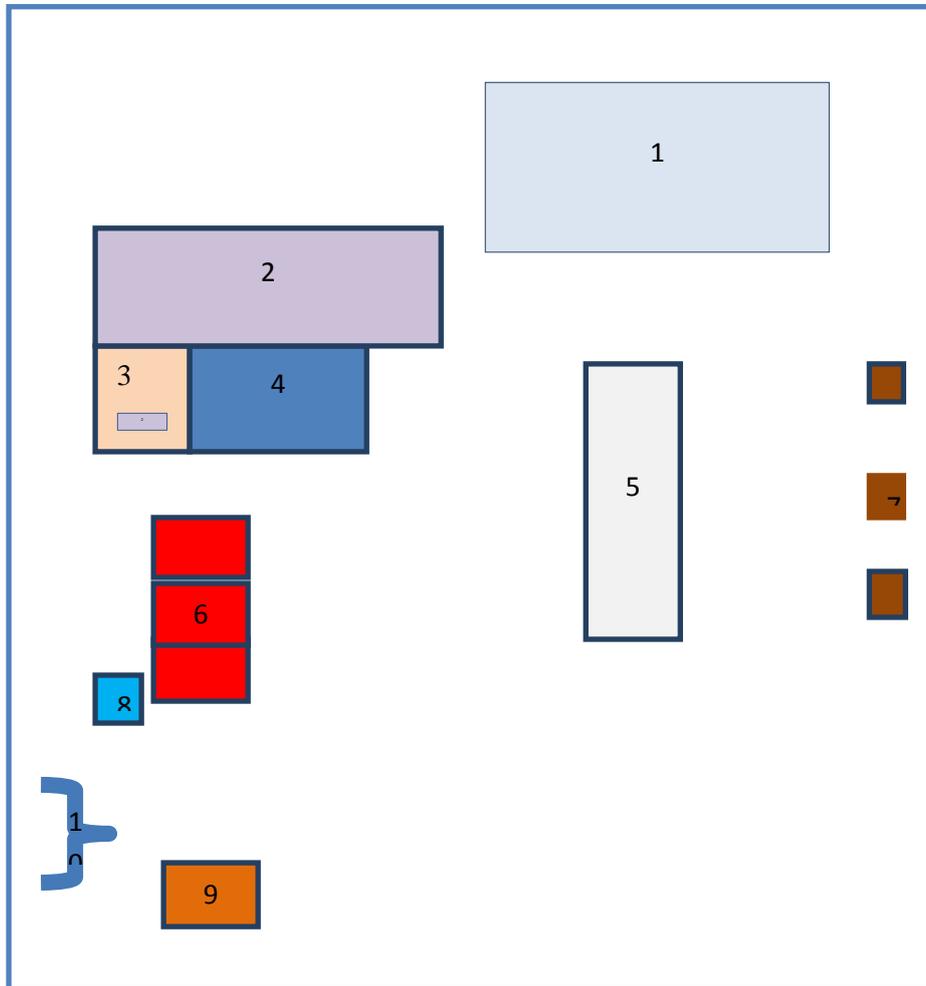
Tabel 2. Peralatan yang digunakan

No	Jenis Alat	Jumlah (buah)	Nilai Pembelian (Rp)	Tahun Pembelian
	Total Penyusutan			

Tabel 5. Perlengkapan yang digunakan

No	Jenis Perlengkapan	Jumlah (buah)	Pembelian (Rp)

Lampiran. 2. *Layout* Bangunan



keterangan:

Proses produksi	Penjemuran biji kakao	Posjaga
Proses pengolahan	mes	10 } gerbang masuk
Proses pengemasan	kazebo	
Bangunan baru	Villa pimpinan	

Gambar 4. Tata letak pabrik Callodo Sibali Resoe

Lampiran 3. Teknologi dan Perlengkapan

No	Jenis Alat Pengolahan	Kapasitas mesin	Keterangan
1.	Mesin sangrai biji kakao (<i>roaster</i>)	Dapat menampung lebih dari 10kg untuk 1 kali penyangraian, selama 20-30 menit pada awal penyangraian dan selanjutnya disesuaikan dengan kondisi panas dari mesin penyangraian, semakin panas mesin yang digunakan maka waktu penyangraian dikurangi.	Setiap harinya mesin menyangrai sampai 6 kali, sehingga jumlah yang disangrai dalam satu hari bisa mencapai 60 kg, dan tergantung dari jumlah banyaknya pesanan yang datang.
2.	Mesin sortir/pemisah biji dan kulit (<i>grader</i>)	Mesin ini dapat mensortir kurang lebih 100kg biji kakao/harinya.	Dari hasil sortir dapat dihasilkan kurang lebih 100 kg bahan baku biji coklat yang telah bersih.
3.	Mesin pasta/penggilingan biji coklat.		
4.	Mesin pengempa lemak/ press lemak.	5kg/ hari.	Dalam satu kali press sebanyak 500 g menghasilkan lemak sebanyak 150 – 200 ml selama 15 menit.
5.	Refiner/penghalus adonan coklat gilingan bertingkat.	10kg/hari.	
6.	Mesin koncing basah.	10kg/ 5 hari.	Jadi 2kg/hari.
7.	Mesin Koning kering.		Untuk menghaluskan bungkil coklat
8.	Mesin pengayak bubuk coklat.	5 kg/hari.	Sesuai bungkil/bubuk kasar yang tersedia.
9.	Mesin pencampur bubuk 3 in 1.	20 kg/ 40 menit.	Pencampuran gula, susu, dan coklat bubuk.
10.	Mixer pencampur coklat batang	10 kg/ 5 hari	1 kali produksiselama 1 minggu

Tabel 2. Teknologi dan peralatan pada usaha pengolahan coklat Chalodo Sibali Resoe

Lampiran 4. Analisis Data

No	Produk	Satuan	Harga (Rp)	Tahun Analisis				
				1	2	3	4	5
1	Chalodo White	Buah						
	-Besar		75.000	43.500.000	67.500.000	76.500.000	85.500.000	135.000.000
2	Chalodo Milk	Buah						
	-Kecil		35.000	25.200.000	33.600.000	37.800.000	63.000.000	71.400.000
3	Chalodo Dark	Buah						
	-Besar		80.000	52.800.000	72.000.000	81.600.000	91.200.000	144.000.000
4	Bubuk Mix 3 In 1	Buah						
	-Kecil		40.000	28.800.000	38.400.000	43.200.000	72.000.000	81.600.000
5	Bubuk 100 Persen Coklat	Buah						
	-Besar		75.000	43.500.000	67.500.000	76.500.000	85.000.000	135.000.000
6	Chalodo Sayang	Buah						
	-Kecil		30.000	21.600.000	28.800.000	32.400.000	54.000.000	61.200.000
7	Coklat Batang	Buah						
	-Besar		100.000	66.000.000	90.000.000	102.000.000	114.000.000	180.000.000
8								
	-Kecil		60.000	43.200.000	57.500.000	64.800.000	108.000.000	122.400.000
9								
	-Besar		120.000	79.200.000	108.000.000	122.400.000	136.800.000	216.000.000
10								
	-Kecil		60.000	43.200.000	57.500.000	64.800.000	108.000.000	122.400.000
11								
	-Besar		70.000	46.200.000	63.000.000	71.400.000	79.800.000	126.000.000
12								
	-Kecil		35.000	25.200.000	33.600.000	37.800.000	63.000.000	71.400.000
13								
	-Besar		12.000	7.920.000	10.800.000	12.240.000	13.680.000	21.600.000
14								
	-Kecil		6000	4.320.000	5.760.000	6.428.000	10.800.000	12.240.000
	Total Penerimaan			408.240.000	733.960.000	829.868.000	1.084.780.000	1.501.840.000

Tabel 3. Penerimaan Chalodo Sibali Resoe Tahun 2012-2016

No	Jenisin Vestasi	Jumlah (Unit)	Harga Satuan (Rp)	Total Harga (Rp)	Umur Ekonomis (Thn)	Penyusutan (Rp)	Nilaisisa (Rp)
1.	- Bangunan.						
	Pabrik.	2	150.000.000	300.000.000	8	32.812.500	
	Rumah.	3	100.000.000	300.000.000	8	32.812.500	
2.	-Mesin dan peralatan.						
	Mesin sangria kakao (<i>roaster</i>).	1	32.000.000	32.000.000	8	3.500.000	
	Mesin sortasi biji kakao (<i>grader</i>).	1	33.000.000	33.000.000	8	3.609.375	
	Mesin pemecah kulit dan pemisah biji (<i>desheller</i>).	1	36.000.000	36.000.000	8	3.937.500	
	Mesin pemasta kasar.	1	29.000.000	29.000.000	8	3.171.875	
	Mixer pencampur bubuk.	1	42.500.000	42.500.000	8	4.648.437	
	Mixer pencampur adonan bubuk.	1	40.000.000	40.000.000	8	4.375.000	
	Mesin pembubuk coklat.	1	37.700.000	37.700.000	8	4.123.473	
	Mesin pengempa lemak (<i>hidrolik</i>).	1	45.000.000	45.000.000	7	4.921.441	
	Mesin pengayak coklat mekanis.	1	20.000.000	20.000.000	7	2.141.857	
	Mesin penghalus coklat (<i>refiner</i>).	1	55.000.000	55.000.000	8	6.023.725	
	Mesin choncing.	1	47.260.000	47.260.000	7	5.786.938	
	Mesin tempiring/oven.	2	35.000.000	70.000.000	7	8.571.428	
	Freezer.	2	300.000	600.000	7	73.469	
	Gunting.	3	10.000	30.000	2	7.500	15.000
	Sendok.	1 lsn	30.000	30.000	2	7.500	15.000
	Cetakan.	24	5.000	120.000	5	19.200	24.000
	Spatula.	1	20.000	20.000	2	5.000	10.000
	Talang.	4	50.000	200.000	2	50.000	100.000
	Sode.	2	20.000	40.000	2	10.000	20.000

	Baki.	4	30.000	120.000	2	30.000	60.000
	Baskom.	4	30.000	120.000	2	30.000	60.000
	Kompor.	1	400.000	400.000	5	64.000	80.000
	Meja.	1	350.000	350.000	7	42.857	
	Total investasi			1.089.490.000		120.775.575	384.000

Tabel 4. Investasi

No	Biaya operasional	Tahun				
		1	2	3	4	5
1	-Biaya tetap					
	Listrik	24.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000	24.000.000
	Gaji karyawan	96.000.000	96.000.000	96.000.000	96.000.000	96.000.000
	Jumlah biaya tetap	120.000.000				
2	-Biaya Variabel					
	Bahan baku dan bahan pelengkap	75.000.000	120.000.000	185.740.000	240.320.000	384.723.000
	Promosi	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000
	Gas	435.000	870.000	1.873.000	2.430.000	3.350.000
	Kemasan	1.500.000	3.800.000	7.770.000	10.890.000	15.800.000
	Jumlah biaya variabel	78.935.000	126.670.000	197.383.000	255.640.000	405.837.000
	Total biaya	198.935.000	246.670.000	317.383.000	375.640.000	525.873.000

Tabel 5. Biaya Operasional Tahun 2012-2016

No	Uraian	Tahun				
		1	2	3	4	5
1.	<i>Inflow</i> Penerimaan penjualan Sisa	408.240.000	733.960.000	829.868.000	1.084.780.000	1.501.840.000 384.000
	<i>Total Inflow</i>	408.240.000	733.960.000	829.868.000	1.084.780.000	1.502.224.000
2.	<i>Outflow</i> 1. Biaya Investasi a. Bangunan Pabrik Rumah b. Alat dan perlengkapan Mesin sangria kakao (<i>roaster</i>) Mesin sortasi biji kakao (<i>grader</i>) Mesin pemecah kulit dan pemisah biji (<i>desheller</i>) Mesin pemasta kasar Mixer pencampur bubuk Mixer pencampur adonan bubuk Mesin pembubuk coklat Mesin pengempa lemak (<i>Hidrolik</i>) Mesin pengayak coklat mekanis Mesin penghalus coklat (<i>refiner</i>) Mesin choncing Mesin tempiring/oven Freezer Gunting Sendok	300.000.000 300.000.000 32.000.000 33.000.000 36.000.000 29.000.000 42.500.000 40.000.000 37.700.000 45.000.000 20.000.000 55.000.000 47.260.000 70.000.000 600.000 30.000 30.000	29.000.000 42.500.000 45.000.000 20.000.000 55.000.000 47.260.000 70.000.000 600.000 30.000 30.000	70.000.000 600.000 30.000 30.000	600.000 30.000 30.000	30.000 30.000

	Cetakan	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000
	Spatula	20.000	20.000	20.000	20.000	20.000
	Talang	200.000	200.000	200.000	200.000	200.000
	Sode	40.000	40.000	40.000	40.000	40.000
	Baki	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000
	Baskom	120.000	120.000	120.000	120.000	120.000
	Kompor	400.000	400.000	400.000	400.000	400.000
	Meja	350.000	350.000	350.000		
	Total Biaya Investasi	1.089.490.000	310.790.000	72.030.000	1.680.000	1.080.000
	2. Biaya Operasional					
	Listrik	50.000.000	50.000.000	50.000.000	50.000.000	50.000.000
	Gaji karyawan	96.000.000	96.000.000	96.000.000	96.000.000	96.000.000
	Bahan baku dan bahan pelengkap	75.000.000	120.000.000	185.740.000	240.320.000	384.723.000
	Promosi	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000	2.000.000
	Gas	435.000	870.000	1.873.000	2.430.000	3.350.000
	Kemasan	1.500.000	3.800.000	7.770.000	10.890.000	15.800.000
	Total Biaya Operasional	224.935.000	272.670.000	343.383.000	401.640.000	551.873.000
	Total Outflow	1.313.425.000	583.460.000	415.413.000	403.320.000	552.953.000
	Laba rugi sebelum pajak	88.529.425	366.514.425	391.527.425	588.362.425	855.227.425
	Pajak (25%)	22.132.356	91.628.606	97.881.856	147.090.606	213.806.856
	Laba setelah pajak	66.397.069	274.885.819	293.645.569	441.271.819	641.470.569
	NPV	1.593.918.137				

Tabel 6. *Chas flow* Chalodo Sibali Reoes

Uraian	Tanun Analsisi				
	1	2	3	4	5
<i>Inflow</i>	408.240.000	733.960.000	829.868.000	1.084.780.000	1.501.840.000
<i>Outflow</i>					
a. Biaya Tetap	120.000.000	120.000.000	120.000.000	120.000.000	120.000.000
b. Biaya Variabel	78.935.000	126.670.000	197.383.000	255.640.000	405.837.000
c. Penyusutan	120.775.575	120.775.575	120.775.575	120.775.575	120.775.575
Total <i>outflow</i>	319.710.575	367.445.575	438.158.575	496.417.575	646.612.575
Laba rugi sebelum pajak	88.529.425	366.514.425	391.527.425	588.362.425	855.227.425
Pajak (25%)	22.132.356	91.628.606	97.881.856	147.090.606	213.806.856
Laba setelah pajak	66.397.069	274.885.819	293.645.569	441.271.819	641.470.569

Tabel 7. LabaRugi

Lampiran 5. Dokumentasi keadaan usha Chalodo Sibali Resoe



Gambar 5. Banguna pabrik Chalodo Sibali Resoe



Gambar 6. Proses produksi



Gambar 7. Mesin pengolahan coklat



Gambar 8. Produk coklat Chalodo Sibali Resoe

RIWAYAT HIDUP



Hayanti Palma, lahir di Dadeko pada Tanggal 14 Maret 1995, anak keempat dari 7 bersaudara, buah kasih pasangan dari Ayahanda “Palma” dan Ibunda “Nuhaya”.

Penulis pertama kali menempuh pendidikan tepat pada umur 5 tahun di (TK) Taman Kanak-Kanak Pada TK Hikmah Baebunta tahun 2000 dan selesai pada Tahun 2001; dan pada tahun yang sama penulis melanjutkan di (SD) Sekolah Dasar pada SD Negeri 026 Baebunta dan selesai pada tahun 2007; dan pada tahun yang sama penulis melanjutkan di (SMP) Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 1 Baebunta dan selesai pada Tahun 2010; dan pada Tahun yang sama penulis melanjutkan pendidikan di (SMA) Sekolah Menengah Atas pada SMA Negeri 1 Baebunta Penulis mengambil Jurusan IPA dan selesai pada tahun 2013; pada tahun 2013 Penulis terdaftar pada salah satu perguruan tinggi swasta Jurusan Agribisnis Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Makassar, dan Alhamdulillah selesai tahun 2017.

Berkat petunjuk dan pertolongan Allah SWT, usaha dan disertai doa dan kedua orang tua dalam menjalani aktivitas akademik di Perguruan Tinggi Universitas Muhammadiyah Makassar. Alhamdulillah penulis dapat menyelesaikan tugas akhir dengan skripsi yang berjudul “Analisis Pengembangan Usaha Pengolahan Coklat di Chalodo Sibali Resoe Kecamatan Masamba Kabupaten Luwu Utara”.