ABSTRAKS

Perkembangan disektor ekonomi yang sedang giat ditingkatkan oleh pemerintah dengan dikeluarkannya UU No 22/99 Tentang otonomi daerah untuk mencapai kemandirian perekonomian daerah salah satunya meningkatkan perekonomian di sektor industri.

Perkembangan industri dalam hal ini usaha memproduksi Minyak Goreng dari buah kelapa dengan meggunakan proses Fermentasi. Karena proses yang dikerjakan lebih effisien sehingga akan lebih mendatangkan keuntungan antara lain dapat meningkatkan pangsa pasar kususnya dalam negeri, dengan mempunyai industri yang kuat dan maju, membuka kesempatan bentuk usaha baru, menyediakan lapangan kerja dan sekaligus dapat membantu kelangsungan hidup masyarakat.

Pabrik Minyak Goreng dengan proses fermentasi ini direncanakan berlokasi di daerah Yogyakarta khususnya di Bantul Jetis dengan luas area 25.450m^2.Pabrik ini menggunakan proses Fermentasi dengan menggunakan bahan baku buah atau daging kelapa,air dan ragi, dengan kapasitas produksi 25.000 ton/tahun.Komposisi daging kelapa untuk bahan baku terdiri dari(protein 3%, kalori 3%, lemak 34%, karbohidrat 14%, air30%,kalsium 2,1% vitamin1,1% dan bagian dapat dimakan).

Dari komposisi lemaknya kandungan trigliserida diproses fermentasi dengan penambhan ragi tape 3% dan air untuk mendapatkan minyak goreng.

Bahan baku kelapa 10882,6kg dan air 10882,6kg dari proses awal santan dihasilkan dilanjutkan proses pemisahan antara skim dan krim,krim yang telah dipisahkan dimasukkan kedalam fermentator dengan penambahan ragi sebanyak 114,3061kg sebagai katalis dan akan menghasilkan enzim sehingga terjadi proses fermentasi dan diperoleh minyak kelapa 3156,5656kg.Kebutuhan air sanitasi 2.000 kg/jam, air pendingin 500 kg/jam, bahan bakar 199,2478 l/jam, listrik 418.322,8695 kW.

Minyak Goreng dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, baik masyarakat menengah keatas ataupun menengah kebawah. Usaha memproduksi Minyak Goreng akan mendatangkan keuntungan antara lain membuka kesempatan bentuk usaha baru dan sekaligus membantu menyediakan lapangan kerja.Adapun bagian-bagian yang biasanya terbuang dari buah kelapa masih dapat dimanfaatkan lagi. Ampas yang terbuang dapat dimanfaatkan sebagai makanan ternak, air kelapa untuk nata de coco,tempurung untuk industri arang aktif dan serabut untuk industri rumah tangga sedangkan blondo masih dapat dikonsumsi dan diolah lagi. Hasil evaluasi ekonomi menunjukkan Modal Tetap (*Fixed Capital*) Rp.599.875.753.578.37, Modal Kerja (*Working Capital*) Rp.100.036.209.449.98, *Percent, Rreturn of Investment (ROI) before tax*12,42 %*Percent return of Investment (ROI) after tax* 6,21 %, *Pay Out Time (POT) before Tax*4,463 tahun, *Pay Out Time (POT) after Tax* 6,17 tahun, *Break Event Point (BEP)*57,45 %, *Shut Down Point (SDP)*16,34 %, *Discounted cash Flow (DCF)*28,98 %

Berdasarkan tinjauan kondisi operasi, pemilihan bahan baku, lokasi pabrik dan segi ekonomi, Pabrik Minyak Goreng dengan kapasitas 25.000 ton/tahun ini termasuk pabrik dengan resiko rendah dan cukup menarik bila didirikan di Yogyakarta.

ABSTRACT

The development in the economic sector which is actively increased by the government as the issued of UU No 22/99 about the regional otonomic to gain the independently of the regional economic and one of the propose is to increase the economic in the industrial sector.

The industrial development in this case is to produce cooking oil from the coconut by the using of fermentation process.in fact the that the process is done more efficient, so it will give many benefit, such as the increasing of market area esspesially in the domestic field because of the powerfull and advance industry open some new type of business, provide some work field and also helping the living of the people.

The cooking oil factory which is use fermentation process is planned to have a location in central Yogyakarta especially Bantul jetis. The factory is using fermentation process which the material are coconut waters, yeast, with the capacity is 25.000 ton in a year.Kompotition meat for raw material consist of(protein 3%, calorie 3%, fat 34%, carbohidrat 14%, water 30%, calcium 2,1%, vbitamin1,1% and some of it are addible.

Of kompotition it fat ingredient trigliserida fermentation process with addition of yeasttape is 3% and water to gate cooking oil.The coconut material is 10882,6kg and water is 10882,6kg from the beginning process, milk that squeezed from coconut will be separated between skim and cream, and than the cream will be included in to the fermentator by the adding of yeast as the katalis and it will produce enzyme to get the fermentation process to obtain the cooking oi is 3156,5656kgl. Capasitas water sanitasion 2.000 kg/watc, water coller 500 kg/watc, sollar 199,2478 l/watc, listrik 418.322,8695 kW.

Cooking oil is consumed by every people, wether lower class or high class. The coconut oil business will give many benefit such as to open a new apportunity of work type, and also provides some job apportunity.

Besides that the waste of coconut can be used again. The dregs can be used as cattle food, the coconut water will be made nata decoco, the coconut shell can be used in the active charcoal industry, the coconut fiber for the home industry and the "blondo" still can be consumed or to be cooked again. The result of the economic evaluation shows, *Fixed Capital(FC)*)Rp.599.875.753.578.37,*WorkingCapital(WC*)Rp.100.036.209.449.98, *Percent return of Investment (ROI) before tax*12,42 %, *Percent return of Investment (ROI) after tax* 6,21 %, *Pay Out Time (POT) before Tax*4,463 year, *Pay Out Time (POT) after Tax* 6,17 year,*Break Event Point (BEP)*57,45 %, *Shut Down Point (SDP)*16,34 %, *Discounted cash Flow (DCF)*28,98 %

Based on the survey, operational condition, raw material selection, factory location and economic side.The cooking oil factory with the capacity of 25.000 ton/year is quit interesting to be developed in Yogyakarta.