

## INTISARI

Pabrik *Syrup* Maltosa dari Pisang Raja dengan Kapasitas Produksi 20.000 Ton/Tahun. Pendirian pabrik *Syrup* Maltosa ini akan didirikan di Jl. Raya Pati, Kudus, Jawa Tengah. Dasar dari pemilihan lokasi ini adalah dari analisa *Kualitatif dan Kuantitatif* dari berbagai aspek, yaitu ketersediaan bahan baku, pemasaran, transportasi, tenaga kerja, utilitas, dan iklim. Pabrik ini beroperasi selama 330 hari per tahun. *Syrup* maltosa merupakan jenis gula yang bentuknya seperti madu, berwarna kuning/bening, kental dan rasanya lebih manis dari madu. *Syrup* maltosa di aplikasikan sebagai bahan pemanis dan pengawet pada makanan. Pembuatan *Syrup* maltosa di produksi dengan proses hidrolisis dengan bantuan enzim. Alir proses secara umum adalah pisang raja mentah diolah menjadi tepung kemudian ditambahkan enzim alfa amilase pada *Reaktor Liqifikasi* (R1-2151) dan dilanjutkan dengan penambahan enzim beta amilase dengan hasil keluaran membentuk *syrup* maltosa pada *Reaktor Sakarifikasi* (R2-2152) dan dilanjutkan dengan pemurnian produk. Keuntungan dari pendirian pabrik ini adalah selain dapat menjadi keuntungan (*profit*) dengan penggunaan *syrup maltosa* sebagai pemanis dan pengawet di berbagai industri. Hasil analisa ekonomi menunjukkan bahwa pabrik ini layak untuk didirikan dengan jumlah investasi sebesar US\$ 16.906.707 yang diperoleh dari pinjaman bank 50% dan modal sendiri 50%. Laju Pengembalian Modal (ROR) sebesar 48,85%, waktu pengembalian modal (POT) adalah 3 tahun 10 bulan dan Titik Impas (BEP) sebesar 52,3%.