

INTISARI

Tepung labu dapat dijadikan sebagai sumber vitamin A, karena mengandung β -karoten sebesar 289,27 $\mu\text{g/g}$ tepung labu dan total karotennya 1.011,57 $\mu\text{g/g}$ tepung labu. Kebutuhan vitamin A setiap hari per orang dapat dipenuhi oleh 10 g tepung labu.

Buah labu (*Cucurbita* sp) banyak dihasilkan oleh para petani dan dapat dibudidayakan dengan mudah, sehingga mendukung pemikiran buah labu sebagai bahan dasar industri.

Potensi pasar tepung labu di Jawa Tengah sebesar 1.184 kg/hari atau 432.000 kg/tahun. Unit pengolahan tepung labu yang direncanakan untuk didirikan mempunyai kapasitas 1.020 kg/hari atau 306.000 kg/tahun.

Lokasi yang dipilih untuk mendirikan unit pengolahan ini adalah desa Wates, kecamatan Getasan, kabupaten Semarang, propinsi Jawa Tengah.

Modal tetap yang diperlukan sebesar Rp 247.006.980,00 dan modal kerjanya sebesar Rp 90.632.500,00 dan biaya produksinya sebesar Rp 473.088.000,00.

Harga jual tepung labu ditetapkan sebesar Rp 2.375,00/kg dan hasil evaluasi ekonomi selama 20 tahun diperoleh : nilai Net Present Value (NPV) Rp 7.047.460,00, nilai Internal Rate of Return (IRR) 20,39 % dan B/C ratio 1,00262. Modal yang ditanam pada unit pengolahan ini diperoleh kembali dalam tempo 5,13 tahun.