

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini masyarakat di Indonesia telah cukup banyak mengenal makanan yang menggunakan bahan yang berasal dari keju. Produk makanan yang menggunakan bahan baku keju cukup banyak tersebar di restoran, café di Indonesia. Keju digemari oleh masyarakat mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Keju dapat dikonsumsi setiap saat ataupun dapat diolah atau ditambahkan pada produk olahan seperti *cake* serta dapat dijadikan *snack* yang dapat dibawa kemana saja dengan umur simpan yang lebih panjang. Keju yang berbahan baku susu sapi merupakan salah satu sumber protein yang cukup tinggi. Keju dapat dibedakan menjadi beberapa jenis seperti *blue cheese*, keju *cheddar*, keju *mozzarella*, keju *edam*, keju *gouda* dan lainnya. Keju *mozzarella* merupakan salah satu jenis keju yang diminati oleh masyarakat Indonesia, karena memiliki sifat tekstur *stretching* dan *melting* yang khas.

Pada awalnya keju tersebut yang terdapat pada pasaran sebagian besar didapatkan dari hasil impor dari luar negeri, hal ini menyebabkan harga keju relatif tinggi. Dewasa ini seiring dengan tingkat konsumsi keju yang mulai meningkat mengakibatkan munculnya potensi persaingan yang cukup besar bagi pabrik-pabrik keju lokal untuk dapat berkembang dan bersaing dalam pengolahan produk keju di Indonesia.

Keju merupakan salah satu hasil olahan susu yang telah dikenal masyarakat Indonesia. Kebutuhan keju hingga saat ini sebagian besar merupakan hasil impor luar negeri sehingga menjadikan harga keju menjadi relatif mahal. Jumlah konsumsi keju oleh masyarakat Indonesia cukup

besar, ditandai dengan terus meningkatnya impor keju dari Australia yang pada tahun 2009 mencapai US\$12,3 juta menjadi US\$18,5 juta pada tahun 2010 (industribisnis, 2011). Peningkatan impor keju dari luar negeri memungkinkan bagi perusahaan keju *mozzarella* lokal untuk dapat bersaing dan berkembang di Indonesia.

Industri pengolahan keju *mozzarella* senantiasa membutuhkan bahan baku dan bahan pembantu dalam proses produksinya. Bahan baku yang digunakan dalam industri pengolahan keju *mozzarella* adalah susu sapi segar. Bahan pembantu yang digunakan meliputi kultur starter, enzim rennet, NaCl, KNO₃, Annato. Kapasitas produksi yang direncanakan untuk industri pengolahan keju *mozzarella* tersebut adalah 2.000 kg bahan baku/hari. Keju *mozzarella* rencananya diwujudkan sebagai produk balok dengan berat produk 250 gram tiap kemasan. Proses produksi dilakukan selama delapan jam kerja per hari (1 *shift*). Industri pengolahan keju direncanakan berlokasi di jalan Nagrak, Cibadak, Sukabumi, Jawa Barat. Lokasi tersebut dipilih dengan karena dekat dengan sumber bahan baku susu segar yang banyak diproduksi didaerah Sukabumi, dan terletak di daerah yang cukup tinggi dari permukaan air laut sehingga resiko pencemaran cukup rendah, dan tersedianya potensi tenaga kerja yang besar di daerah tersebut. Luas lahan pabrik yang direncanakan yaitu 3.000 m² dengan luas bangunan 406,5m². Badan usaha pabrik adalah Perseroan Terbatas (PT) dengan struktur organisasi lini / garis.

Perencanaan pabrik keju *mozzarella* tersebut juga memperhitungkan aspek teknis seperti pemilihan bahan baku dan pembantu, pemilihan alat dan mesin, tenaga kerja, utilitas, dan lokasi pabrik. Aspek ekonomis yang perlu diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan untuk menilai kelayakan suatu industri seperti Laju Pengembalian Modal / *Rate of Return*

(ROR), Waktu Pengembalian Modal / *Payout of Time* (POT), dan Titik Impas / *Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk merancang pabrik pengolahan keju *mozzarella* dengan kapasitas bahan baku susu sapi segar 2.000kg/hari di Sukabumi serta mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis rancangan pabrik yang direncanakan.