BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, pertumbuhan sektor industri dan perdagangan di Indonesia meningkat pesat, terutama di sektor industri pengolahan makanan. Bersamaan dengan hal tersebut, semakin ketat pula persaingan antar industri. Akibat krisis keuangan yang terjadi pada tahun 2008, sebagian besar dari industri tersebut bangkrut. Namun, dalam situasi krisis tersebut, ternyata industri yang bergerak dalam bidang makanan ringan, yaitu wafer *cream* masih tetap eksis. Hal ini ditunjukkan dengan adanya data dari Badan Pusat Statistik (BPS) yang memperlihatkan pertumbuhan industri wafer *cream* mencapai 13,5% pada tahun 2004; 20,1% pada tahun 2005; 31% pada tahun 2006; 17,5% pada tahun 2007 dan 14,9% pada tahun 2008 (Pusat Informasi Pengembangan Bisnis, 2009). Pada tahun 2009 industri pengolahan wafer *cream* meningkat cukup pesat hingga mencapai 26,4% dan proyeksi tahun 2011 diperkirakan 26,6% (Aziz, 2010).

Wafer adalah salah satu makanan ringan yang sangat populer dan disukai oleh semua lapisan masyarakat. Hal ini dapat dilihat dari data peningkatan produksi wafer *cream* yang ditunjukkan oleh BPS (2003). Jumlah wafer *cream* yang dihasilkan di Indonesia pada tahun 2003 sebanyak 25.047.658 kg dan pada tahun 2004 jumlah produksi wafer *cream* mengalami peningkatan menjadi 47.520.848 kg (Badan Pusat Statistik, 2004). Wafer merupakan produk yang terbuat dari adonan cair (*batter*) dengan bahan baku tepung terigu, yang dituang di antara dua loyang dan dipanggang pada periode waktu tertentu (Dogan, 2006). Tepung terigu merupakan salah satu penentu kualitas dari produk wafer

yang dihasilkan, sehingga dalam pembuatannya harus mempunyai syarat syarat tertentu, antara lain kandungan protein (gluten) dan kualitas pati.

Gandum yang digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan tepung terigu ini biasanya diimpor dari luar negeri dan membutuhkan biaya yang besar. Untuk mengurangi biaya yang dikeluarkan dalam pembuatan wafer dan untuk memanfaatkan komoditas pangan yang berkelimpahan di Indonesia, maka sagu digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan wafer, karena produksi tepung sagu di Indonesia besar, yaitu 2,5 ton tepung sagu per hari (Ponco, 2011).

Sagu merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat dipergunakan sebagai sumber karbohidrat di Indonesia yang belum dimanfaatkan secara optimal dalam diversifikasi pangan. Pemanfaatan sagu di Indonesia umumnya masih dalam bentuk makanan tradisional, misalnya dikonsumsi sebagai bahan makanan pokok dalam bentuk papeda serta sebagai makanan pendamping seperti sagu lempeng, sinali, bagea dan lainnya (Anonymous, 2009).

Bila dibandingkan dengan beras dan jagung, sagu tidak begitu populer, tetapi hal ini tidak menutup kemungkinan bahwa tanaman sagu memiliki banyak manfaat yang baik bagi kesehatan, seperti mencegah sembelit dan kanker usus. Hal ini terlihat dari terbentuknya *resistant starch*, fraksi pati yang tak tercerna oleh enzim-enzim dalam saluran pencernaan, yang dihasilkan akibat adanya retrogradasi pati selama proses gelatinisasi. Terbentuknya RS dapat menurunkan respon glukosa, sehingga sagu memiliki IG 55-64 (Jenkins, *et al*., 1989 dalam Marsono, 1998; Muray, 2006). Dengan teknologi yang telah berkembang, terutama di bidang pangan, sagu dapat diolah menjadi bahan pangan yang lezat dan memiliki nilai gizi yang tinggi.

Sagu memiliki komponen utama yaitu pati. Tanaman sagu mampu menghasilkan pati kering hingga 25 ton per hektar, jauh melebihi beras

Sagu memiliki komponen utama yaitu pati. Tanaman sagu mampu menghasilkan pati kering hingga 25 ton per hektar, jauh melebihi beras ataupun jagung. Kandungan dari tanaman sagu yang kaya akan pati, membuat sagu cocok untuk dijadikan sebagai salah satu bahan pensubstitusi atau bahan dasar dalam pembuatan wafer. Dengan begitu masyarakat Indonesia dapat mengurangi *impor* gandum yang sebelumnya dijadikan bahan dasar dalam pembuatan wafer.

Kondisi pasar dari produk wafer *cream* yang mendukung serta ketersediaan komoditas pangan dari sagu yang berkelimpahan menjadi pendorong untuk dilakukannya perencanaan pendirian pabrik pengolahan wafer *cream* dengan substitusi tepung sagu. Pabrik wafer *cream* ini akan didirikan ini di Ngoro Industri Persada, Kecamatan Ngoro, Kabupaten Mojokerto, Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini dikarenakan adanya lahan kosong yang tersedia untuk didirikannya sebuah pabrik, yang memungkinkan untuk jangka panjang. Ngoro Industri Persada merupakan kawasan industri, sehingga mempermudah pabrik dalam memperoleh bahan-bahan pendukung, seperti bahan pengemas dan mesin-mesin untuk produksi. Letaknya yang cukup strategis, yaitu berada di dekat dengan jalan tol Surabaya-Mojokerto, mempermudah dalam pemerolehan bahan baku dan bahan pembantu serta mempermudah distribusi dan pemasaran produk. Pendirian pabrik wafer *cream* ini juga memberikan manfaat, antara lain dapat membuka peluang bisnis berdasarkan adanya peningkatan permintaan dari masyarakat untuk produk wafer *cream*, membuka lapangan pekerjaan baru dan meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar.

Pabrik ini memiliki bentuk badan usaha perseroan terbatas atau PT dan memiliki kapasitas produksi sebesar 1 ton tepung (tepung terigu disubstitusi 10% tepung sagu) per hari, dengan substitusi tepung sagu sebesar 2,79% dari formula keseluruhan. Wafer *cream* yang akan

diproduksi oleh PT ini adalah wafer dengan lapisan *cream* coklat. Hal ini selaras dengan program Kementrian Perdagangan yang memperkirakan adanya peningkatan kapasitas produksi dari olahan kakao sebesar 61%, yaitu menjadi 280.000 ton (Bataviase, 2011) sehingga perlu penggunaan produk kakao lebih luas lagi seperti wafer coklat yang disubstitusi dengan tepung sagu.

1.2. Tujuan

Tujuan dilakukannya perencanaan pabrik pengolahan wafer *cream* yang disubstitusi tepung sagu ini adalah:

1. Untuk menganalisa semua aspek-aspek yang diperlukan untuk proses pendirian pabrik pengolahan wafer *cream* yang disubstitusi tepung sagu dengan kapasitas produksi 1 ton tepung (terigu dan tepung sagu) per hari.
2. Untuk mengevaluasi kelayakan pabrik pengolahan wafer *cream* dengan kapasitas produksi 1 ton tepung (terigu dan tepung sagu) per hari dari aspek teknis maupun ekonomis.