

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wafer merupakan salah satu produk makanan ringan yang dibuat dari adonan cair, berpori-pori kasar, relatif renyah dan jika dipotong penampang potongannya berongga. Wafer memiliki umur simpan yang relatif panjang karena memiliki kadar air rendah yaitu maksimal 5% (Badan Standarisasi Nasional, 1992). Salah satu jenis wafer yang banyak digemari masyarakat adalah wafer krim. Wafer krim merupakan jenis wafer berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan opak wafer dengan penambahan krim diantara lapisan opak tersebut.

Sebuah pabrik pengolahan wafer krim di Malang, Jawa Timur telah memproduksi wafer krim selama bertahun-tahun dan produk wafer krim tersebut telah dikenal oleh masyarakat. Produk wafer krim milik pabrik ini telah mencapai tahap pendewasaan atau maturity yang menyebabkan hasil penjualan wafer krim cenderung stagnant (stabil). Pembuatan variasi produk baru atau diversifikasi produk merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mempertahankan posisi pangsa pasar yang telah ada dan membuka peluang untuk memperluas pangsa pasar. Variasi wafer krim yang dipilih adalah wafer krim salut coklat. Wafer krim salut coklat ini diharapkan dapat memberikan pilihan baru kepada konsumen yang telah setia pada produk pabrik wafer krim ini dan dapat menarik konsumen baru yang menyukai coklat.

Wafer krim salut coklat merupakan wafer krim yang pada proses akhirnya dilakukan proses penyalutan dengan coklat sehingga produk akhir yang dihasilkan terlapisi oleh coklat. Pemilihan penambahan coating coklat

pada wafer krim dikarenakan wafer krim salut coklat banyak digemari masyarakat. Coating coklat pada wafer krim digemari masyarakat karena memberikan cita rasa yang berbeda dari wafer krim biasanya, melindungi wafer krim dari kehilangan flavor yang bersifat volatil, serta dapat mencegah peningkatan kelembaban pada wafer krim yang dapat menyebabkan wafer krim menjadi tidak renyah. Pemilihan penambahan lapisan coklat ini juga dikarenakan pembuatan coating coklat ini memerlukan bahan baku yang hampir sama dengan bahan baku pembuatan krim wafer rasa coklat sehingga bahan baku sudah tersedia. Produk wafer krim salut coklat ini juga memiliki potensi yang besar di pasaran. Hal ini dapat dilihat dari masih sedikitnya produsen yang memproduksi wafer krim salut coklat, sehingga potensi wafer krim salut coklat ini masih besar.

Proses pembuatan wafer krim salut coklat diawali dengan pembuatan opak wafer; krim wafer; dan bahan penyalut, pendinginan opak wafer, pengolesan krim, penumpukan, pemotongan, penyalutan, pendinginan, dan pengemasan. Bahan penyalut yang digunakan terbuat dari lemak nabati, gula halus, lesitin, flavoring agent, coklat bubuk, dan susu bubuk. Tahapan pembuatan bahan penyalut merupakan salah satu tahap yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan wafer krim salut coklat. Hal ini dikarenakan proses pembuatan bahan penyalut memerlukan suhu dan komposisi yang tepat untuk menghasilkan bahan penyalut dengan tekstur yang lembut dan kenampakannya tidak kusam. Syarat mutu wafer krim salut dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Perencanaan unit produksi wafer krim salut coklat ini akan diterapkan di pabrik wafer krim di Malang. Pemilihan lokasi ini akan mempengaruhi beberapa faktor antara lain, RH lingkungan, pangsa pasar, dan upah pekerja. Unit produksi ini akan memproduksi wafer krim salut coklat dengan kapasitas bahan baku sebanyak 500 Kg tepung terigu per hari.

Perencanaan unit produksi wafer krim salut coklat ini memerlukan analisa kelayakan secara teknis dan ekonomis agar dapat direalisasikan.

Tabel 1.1. Syarat Mutu Wafer Krim Salut

No	Parameter	Persyaratan
1.	Keadaan	
	Bau	Normal
	Rasa	Normal
	Warna	Normal
	Tekstur	Normal
2.	Kadar air	Maksimal 5%
3.	Protein	Minimal 6%
4.	Abu	Maksimal 2%
5.	Cemaran Logam	
	Tembaga (Cu)	Maksimal 10,0 mg/Kg
	Timbal (Pb)	Maksimal 1,0 mg/Kg
	Seng (Zn)	Maksimal 40,0 mg/Kg
	Raksa (Hg)	Maksimal 0,05 mg/Kg
6.	Arsen (As)	Maksimal 0,5 mg/Kg
7	Cemaran Mikroba	
	Angka Lempeng Total	Maksimal $1,0 \times 10^5$ koloni/g
	Coliform	Maksimal 20 APM/g
	E. coli	< 3 APM/g
	Kapang	Maksimal $1,0 \times 10^5$ koloni/g

Keterangan : APM = Angka Paling Memungkinkan

Sumber : Badan Standarisasi Nasional, 1992

1.2. Tujuan

1. Merencanakan unit produksi wafer krim salut coklat pada pabrik wafer krim dengan kapasitas bahan baku sebesar 500 Kg tepung terigu/hari di Malang.
2. Menganalisa kelayakan secara teknis dan ekonomis unit produksi wafer krim salut coklat yang direncanakan.