

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer krim adalah produk adonan cair (*batter*) yang dituang antara dua loyang dan dipanggang pada jangka waktu tertentu (BSN, 1990). Wafer krim merupakan salah satu jenis wafer yang berbentuk datar yang tersusun atas beberapa lapisan opak wafer (*sheet*) dengan penambahan krim di antara lapisan *sheet* tersebut. Wafer krim juga merupakan makanan ringan yang memiliki karakteristik tipis, berlapis-lapis, berongga-rongga, renyah, dan bersifat ekstensibel. Komponen kimiawi yang berperan dalam pembuatan opak wafer krim adalah protein dan pati, keduanya berperan penting dalam pembentukan tekstur wafer yang berongga-rongga, renyah, dan ekstensibel.

Wafer krim merupakan salah satu jenis makanan ringan yang praktis dan mudah dikonsumsi di manapun dan kapanpun dengan variasi rasa yang umumnya sudah dapat diterima oleh konsumen, seperti rasa coklat, stroberi, vanila, dan lain-lain. Minat konsumen terhadap wafer krim yang cukup tinggi menyebabkan pabrik wafer krim merupakan bidang usaha yang memiliki prospek karena seiring dengan perkembangan jaman, konsumen membutuhkan produk pangan yang praktis, cepat untuk disajikan, bergizi, serta mempunyai masa simpan yang relatif lama. Hal ini dapat ditunjukkan melalui peningkatan minat konsumen terhadap wafer krim pada Tabel 1.1. Produksi Ekspor Wafer Krim di Indonesia.

Tabel 1.1. Produksi Ekspor Wafer Krim di Indonesia

Tahun	Jumlah
2009	11.771,901 ton
2010	16.763,298 ton

Sumber : Badan Pusat Statistik (2010)

Pabrik pengolahan wafer krim direncanakan berlokasi di Jalan Veteran Bojonegoro, dikarenakan kota Bojonegoro merupakan kota yang sedang berkembang tetapi masih ada lahan kosong yang belum dimanfaatkan dan modal yang digunakan masih rendah sehingga dapat dimanfaatkan untuk pendirian pabrik wafer krim, peta lokasi dapat dilihat di Gambar 6.1. Pemilihan lokasi ini juga dikarenakan wilayahnya yang strategis yaitu mempertimbangkan wilayahnya yang berada dekat dengan jalan raya sehingga mempermudah proses transportasi untuk memperoleh bahan baku dan proses pemasaran untuk daerah disekitarnya menjadi lebih mudah, dan dapat menciptakan lapangan kerja yang baru.

Bentuk perusahaan wafer krim yang akan didirikan adalah usaha perseorangan (UD), karena modal perusahaan yang cukup kecil, jumlah pegawai yang sedikit, serta fasilitas yang terbatas. Struktur organisasi pabrik pengolahan wafer krim ini berupa struktur lini, karena wewenang berasal dari pimpinan ke bawahan, sehingga hubungan kerja antara pimpinan dengan pekerjanya bersifat langsung, keputusan dapat diambil dengan cepat, serta rasa solidaritas antar karyawan tinggi karena sudah saling mengenal. Dalam seminggu terdapat 5 hari kerja dengan waktu 7 jam kerja per harinya, 1 hari kerja dengan waktu jam kerja 5 jam kerja, dan shift sebanyak 1 kali.

Tata letak pabrik pengolahan wafer krim termasuk tipe *layout* berdasarkan aliran produk, karena semua mesin dan peralatan produksi terletak secara berurutan di ruang produksi. Proses pengolahan wafer krim dilakukan secara *batch process*, karena mesin dan peralatan yang digunakan untuk proses produksi hanya digunakan untuk memproduksi wafer krim saja. Bahan baku dan bahan pembantu yang digunakan dalam pembuatan opak wafer adalah tepung terigu, tepung tapioka, air, minyak sayur, garam, *aerating agent*, dan *emulsifier*, sedangkan bahan baku dan bahan pembantu

yang digunakan untuk membuat krim adalah gula pasir, margarin, susu bubuk, pewarna, dan *flavouring agent*. Metode yang digunakan dalam pembuatan opak wafer adalah pencampuran secara bertahap, sedangkan pembuatan krim adalah metode *all in one*, karena dalam pembuatannya semua bahan dicampur menjadi satu.

Kapasitas pabrik yang direncanakan adalah 100 kg tepung terigu per hari menjadi produk wafer krim karena kemampuan maksimum pabrik wafer krim yang akan didirikan tergolong pabrik kecil yang masih sederhana. Kemasan yang akan digunakan untuk mengemas wafer krim ini adalah kemasan kaleng kotak dengan kapasitas per kalengnya 1500 gram, sehingga cocok untuk konsumsi keluarga.

1.2. Tujuan

- a. Merencanakan pabrik wafer krim dengan kapasitas 100 kg tepung terigu per hari dengan kemasan kaleng kotak.
- b. Menentukan serta melakukan analisa kelayakan pabrik wafer krim berdasarkan faktor teknis dan ekonomisnya.