

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan produk pangan yang cukup populer di Indonesia. Roti adalah salah satu dari produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu yang difermentasi dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), garam, air dan atau tanpa penambahan bahan lain dan diselesaikan dengan cara dipanggang atau dioven. Ke dalamnya dapat ditambahkan bahan lain seperti gula, lemak, susu, pengemulsi dan lain-lain. Berdasarkan formulasinya, roti dapat dibedakan menjadi tiga jenis yaitu roti manis, roti tawar, dan *soft rolls* (Suryatna, 2015).

Roti sisir merupakan salah satu jenis roti manis yang berbahan dasar tepung terigu, gula, susu, garam, margarin, air, pewarna makanan, pemanis, dan ragi. Bahan yang digunakan dan teknik pembuatan roti manis sama dengan roti pada umumnya. Hal yang membedakan roti sisir dengan roti manis lainnya yaitu pada roti sisir diberi isian yang terbuat dari margarin dan gula halus. Bahan baku dalam pembuatan roti adalah tepung terigu (*hard wheat*), *yeast*, garam, dan air. Bahan pembantu dalam pembuatan roti adalah gula, susu, telur, lemak, dan *bread improver* (Suryatna, 2015).

Roti sisir disukai oleh hampir semua kalangan karena memiliki citarasa yang manis dan lembut, sehingga menjadi daya tarik bagi konsumennya. Roti sisir memiliki potensi yang bagus, karena tingkat konsumsi yang cukup tinggi. Menurut data statistik konsumsi pangan tahun 2020, rata-rata konsumsi roti manis tahun 2020 rata-rata sebanyak 1.129 ons per minggu (Setjen Pertanian, 2020). Bisnis usaha roti sisir tergolong jenis usaha yang sederhana, memiliki target pasar yang cukup luas dengan harga jual yang terjangkau.

Produk roti sisir ini dikemas dalam plastik HDPE berukuran 20 cm x 15 cm. Setiap kemasan roti sisir berisi 4 buah roti dengan berat 200 gram per kemasan. Roti sisir yang diproduksi akan memiliki varian rasa original. Kapasitas produksi roti sisir CBF direncanakan melakukan produksi sebanyak 526 kemasan roti sisir

setiap harinya. Target pemasaran roti sisir ini adalah semua kalangan dari anak-anak hingga orang tua. Hal ini dikarenakan roti sisir dianggap sebagai makanan yang praktis dan disukai semua kalangan.

Lokasi usaha pembuatan produk roti sisir CBF (Comb Bread Factory) ini rencananya didirikan di Yogyakarta dengan pertimbangan lokasi yang strategis yaitu di tengah Pulau Jawa. Kondisi ini dapat mempermudah proses distribusi produk dan mempermudah akses untuk mendapatkan bahan baku. Hal tersebut tentunya dapat menghemat biaya yang dikeluarkan. Roti sisir ini rencananya akan dipasarkan di toko roti, supermarket, dan warung di dalam dan luar kota seperti Sleman dan Bantul.

1.2. Tujuan

Tujuan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

- a. Merencanakan unit pengolahan roti sisir CBF (Comb Bread Factory) dengan kapasitas produksi 15 ton tepung terigu/tahun.
- b. Mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis dari unit pengolahan pangan yang direncanakan.