

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Wafer *roll* merupakan jenis wafer yang terbuat dari lembaran opak wafer yang bagian salah satu sisinya diberi adonan krim dan digulung dari bagian ujungnya hingga bentuknya menyerupai tabung yang memanjang dengan lubang di bagian tengahnya. Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi memberikan dampak bagi proses pengolahan wafer roll, wafer roll mengalami banyak diversifikasi. Diversifikasi produk wafer roll dapat dilakukan dalam formula bahan baku, warna, *flavor* ataupun dari jenis krim yang digunakan.

Adonan wafer roll merupakan adonan cair yang merupakan campuran antara air dan tepung dalam jumlah yang besar serta bahan-bahan lain yang ditambahkan dalam jumlah lebih sedikit. Dalam proses pembuatan wafer *roll* diperlukan bahan utama dan bahan baku tambahan disamping peralatan mesin yang menunjang untuk proses produksi. Bahan baku utama wafer *roll* terdiri dari tepung terigu, tepung tapioka, gula pasir, coklat bubuk, susu bubuk, mentega putih, lesitin, garam dan air, sedangkan yang termasuk bahan baku tambahan adalah *flavor* dan pewarna makanan.

Minat masyarakat terhadap wafer roll sebagai makanan ringan cukup besar tampak dari banyaknya produk wafer roll yang beredar di swalayan dan berdasarkan data pendekatan dari Badan Pusat Statistik (2003), jumlah wafer krim yang dihasilkan pada tahun 2003 sebanyak 25.047.658 kg dengan nilai sebesar Rp. 339.672.843,00. Sedangkan pada tahun 2004 jumlah produksi wafer krim mengalami peningkatan menjadi 47.520.848 kg dengan nilai sebesar Rp. 426.309.160,00 (Badan Pusat Statistik, 2004).

Hal ini disebabkan karena wafer roll praktis dalam penyajiannya dan memiliki masa simpan yang relatif panjang. Dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah didapat, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari dan mempunyai daya simpan yang lama. Produk wafer roll merupakan salah satu makanan yang memenuhi kriteria tersebut.

Produk wafer roll mempunyai potensi yang tinggi di pasaran, maka pendirian pabrik wafer roll dengan kapasitas 200 kg tepung terigu per hari cukup prospektif. Namun sebelum realisasi pendirian dilakukan perlu dilakukan perancangan dan evaluasi kelayakan rancangan tersebut baik dari aspek teknis maupun ekonomis.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah merencanakan pabrik wafer *roll* dengan kapasitas produksi tepung terigu 200 kg per hari dan menganalisa kelayakannya dari aspek teknis dan ekonomis.