

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer *cream* adalah makanan ringan yang terdiri atas opak berlapis krim secara *sandwich* sebanyak tiga lapis opak dan dua lapis krim yang disusun ke atas hingga ketebalan tertentu dan memiliki tekstur yang renyah. Wafer *cream* dapat dibedakan berdasarkan bentuk dan ukuran serta rasa antara lain terdapat wafer *cream* yang berbentuk persegi panjang serta persegi dengan rasa yang beraneka macam.

Penerimaan konsumen terhadap produk wafer *cream* dipengaruhi oleh beberapa faktor antara lain harga, cita rasa, dan mutu produk. Faktor lain yang juga mendukung penerimaan konsumen adalah pengemas wafer *cream* tersebut. Pengemas yang baik akan meningkatkan daya tahan produk, daya tarik produk, serta menjaga kualitas dan keamanan produk. Tujuan dari pengemasan adalah untuk melindungi produk terhadap kotoran dari luar, mempermudah distribusi, melindungi produk terhadap oksidasi akibat oksigen dan cahaya, serta menyajikan produk yang dapat menarik konsumen untuk membeli.

Faktor lain yang juga harus diperhatikan agar kualitas wafer *cream* tetap terjaga dengan baik adalah sistem penggudangan. Wafer *cream* sebelum didistribusikan ke konsumen disimpan lebih dulu di dalam gudang. Kondisi gudang harus memenuhi syarat-syarat penyimpanan yang baik, antara lain harus bersih, kering, terang, dan bebas dari binatang. Demikian pula dengan pengaturan gudang yang tepat akan mempermudah keluar masuknya barang dan memudahkan pembersihan gudang, sehingga kualitas wafer *cream* tetap dapat dipertahankan.

Melihat pentingnya pengaruh sistem pengemasan dan penggudangan terhadap penerimaan konsumen terhadap produk wafer *cream* serta dampaknya terhadap harga dan mutu produk, maka sistem pengemasan dan penggudangan merupakan aspek yang perlu diberi perhatian khusus. Sistem pengemasan dan penggudangan yang baik juga penting bagi perusahaan untuk dapat mempertahankan umur simpan produk. Oleh karena itu, pada tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini akan dirancang pendirian unit pengemasan dan penggudangan pada pabrik wafer *cream*.

Unit pengemasan dan penggudangan ini direncanakan mengemas dan menyimpan wafer *cream* dengan kapasitas produksi wafer *cream* coklat 2.000 kg tepung terigu per hari dari PT PANCATRADI. Formulasi yang digunakan dirancang oleh penulis. Unit pengemasan dan penggudangan ini direncanakan berada di lokasi Jalan Jenggolo, Sidoarjo, Jawa Timur. Pemilihan lokasi tersebut didasarkan pada beberapa faktor antara lain: sumber air, tenaga kerja, serta tersedianya sarana dan prasarana transportasi sehingga akan memudahkan pengiriman bahan baku yang dikirim oleh pemasok serta pendistribusian wafer *cream*. Wafer *cream* akan didistribusikan di daerah Jawa Timur, Madura dan Bali dengan sasaran pangsa pasar utama adalah kelas menengah ke bawah.

Pada perencanaan unit pengemasan dan penggudangan ini perlu diketahui tentang perhitungan neraca massa, utilitas, dan analisa ekonomi. Analisa ekonomi pendirian unit pengemasan dan penggudangan ini merupakan faktor penting yang dapat dipertimbangkan dalam pendirian pabrik secara keseluruhan. Indikasi ekonomi yang dapat dipakai untuk menilai sejauh mana kelayakan suatu proyek akan dilakukan adalah dengan melakukan perhitungan agar biaya pengemasan dan penggudangan tidak membebani konsumen terlalu besar.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan ini adalah untuk merencanakan unit pengemasan dan penggudangan pada pabrik PT. PANCATRADI dengan kapasitas produksi wafer *cream* coklat 2.000 kg tepung terigu per hari dan menganalisa kelayakannya dari segi teknis dan ekonomis.