

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan manusia yang paling utama dan tidak dapat diabaikan adalah makanan. Makanan merupakan kebutuhan utama bagi tubuh untuk menjalankan aktivitas metabolisme. Konsumsi makanan dengan jumlah yang cukup dan kandungan gizi yang seimbang akan menjadikan aktivitas metabolisme berjalan dengan baik sehingga berpengaruh pada kesehatan tubuh. Selain itu makanan juga merupakan penyuplai utama energi bagi tubuh untuk dapat melakukan aktivitas sehari-hari. Saat ini produk pangan yang memiliki rasa yang enak, praktis, dan bergizi merupakan produk pangan yang disukai oleh masyarakat modern. Salah satunya adalah roti yang telah lama dikenal oleh masyarakat. Roti termasuk produk pangan siap saji yang tidak membutuhkan proses pemasakan kembali sehingga waktu yang dibutuhkan untuk memasak bisa berkurang bagi masyarakat. Permintaan terhadap produk roti meningkat seiring dengan meningkatnya pendapatan masyarakat karena dapat meningkatkan *image* dan status sosial (Ratnawati *et al.*, 2003 dalam Ginting 2008).

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang. Roti beraneka ragam jenisnya. Adapun penggolongannya berdasarkan rasa, warna, nama daerah atau negara asal, nama bahan penyusun, dan cara pengembangan (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti tawar merupakan salah satu produk roti yang sudah dikenal dan disukai masyarakat. Roti tawar tidak memiliki rasa yang khusus sehingga dapat disesuaikan selera

masyarakat yang berbeda-beda dengan menambahkan bahan tambahan lain seperti selai.

Peningkatan kebutuhan masyarakat akan roti yang semakin tinggi, memberi peluang industri pengolahan roti untuk berkembang. Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2012), pada tahun 2007-2011 konsumsi rata-rata roti tawar dengan bungkus kecil per kapita per minggu di Indonesia berturut-turut adalah 0,068 ; 0,060 ; 0,066 ; 0,073 ; dan 0,079. Peningkatan konsumsi roti tawar per minggu selama lima tahun ini menandakan konsumsi dengan roti tawar semakin diminati. Untuk konsumsi roti tawar dengan bungkus kecil per kapita per tahun yaitu 3, 546 tahun 2007; 3,129 tahun 2008; 3,441 tahun 2009; 3,806 tahun 2010; dan 4,119 tahun 2011. Berdasarkan data di atas, konsumsi rata-rata roti tawar di Indonesia secara umum mengalami peningkatan setiap minggu dan setiap tahun. Oleh karena itu, ada peluang terbuka lebar untuk mendirikan industri roti tawar.

Perusahaan roti ini memproduksi roti tawar dengan kapasitas bahan baku tepung terigu 100 kg/hari. Pemilihan kapasitas bahan baku sebesar 100 kg/hari adalah perusahaan roti ini dalam skala pabrik yang baru berdiri sehingga kapasitas yang dipilih tidak terlalu tinggi. Pabrik roti tawar ini berlokasi di Jalan Hayam Wuruk No.32 Bojonegoro, Jawa Timur. Peluangnya cukup besar karena hanya bersaing dengan dua toko roti dan berdasarkan survei permintaan roti tawar di daerah tersebut cukup tinggi. Keunggulan lain ialah jam operasional toko lebih pagi sehingga masyarakat yang berangkat kerja atau pelajar yang ingin sarapan pagi dengan roti dapat mengunjungi toko roti ini. Pemilihan lokasi ini karena terletak di jalan utama dekat jalan protokol sehingga distribusi, penjualan dan pengenalan produk di daerah pada masyarakat dan daerah sekitar menjadi lebih mudah.

Selain itu biaya pekerja di Bojonegoro murah dan sumber daya manusia mudah didapatkan.

Perencanaan pendirian pabrik roti tawar meliputi faktor teknis dan ekonomis. Faktor teknis meliputi pemilihan lokasi dan tata letak pabrik, penentuan badan usaha dan struktur organisasi, penentuan bahan baku dan bahan pembantu, penentuan proses pengolahan, pemilihan spesifikasi mesin dan peralatan, penentuan utilitas, serta penentuan karyawan pabrik. Sedangkan faktor ekonomis meliputi perhitungan modal industri total (*Total Capital Investment*), perhitungan modal tetap dan modal kerja, perhitungan biaya produksi total (*Total Production Cost*), perhitungan biaya pembuatan dan *general expense*, laju pengembalian modal (*Rate of Return*), waktu pengembalian modal (*Payout Time*), serta *titik impas* (*Break Event Point*).

1.2. Tujuan Penulisan

Tujuan penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan ini adalah untuk merencanakan dan mengevaluasi semua aspek yang diperlukan untuk pendirian pabrik pengolahan roti tawar dengan kapasitas 100 kg terigu/hari.