

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan produk pangan hasil pemanggangan adonan dengan bahan dasar tepung terigu dan memiliki kadar air tidak lebih dari 5% (Manley, 2000). Biskuit digemari oleh masyarakat, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa karena dapat dikonsumsi setiap saat, praktis dibawa, dan umur simpannya cukup panjang (Whiteley, 1971). Biskuit yang beredar di pasaran memiliki banyak jenis, salah satunya adalah biskuit *crackers*. Biskuit *crackers* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan tepung terigu dengan kandungan protein 11-13%, melalui proses fermentasi maupun non fermentasi dengan orientasi rasa asin, renyah, dan memiliki penampang potongan yang berlapis-lapis (Manley, 2000).

Produksi biskuit di Indonesia terus menunjukkan peningkatan setiap tahunnya, yaitu mencapai 296.074 ton/tahun pada 2005, kemudian meningkat menjadi 299.035 ton/tahun pada 2006 dan terus bertambah hingga mencapai 326.670 ton per tahun pada tahun 2009. Produksi biskuit pada tahun 2011 telah mencapai 400.000 ton/tahun (Kementerian Perindustrian dan Perdagangan, 2013). Peningkatan produksi biskuit yang berkembang pesat memberi peluang untuk mendirikan pabrik biskuit *crackers*.

Biskuit *crackers* yang dapat diterima konsumen ditentukan oleh rasa, kenampakan (tidak patah), dan kerenyahannya. Kerenyahan biskuit *crackers* ditentukan oleh kadar air yang telah ditetapkan kurang dari 5% (BSN, 1992). Kerenyahan biskuit *crackers* berkurang apabila kadar air biskuit *crackers* meningkat yang dapat disebabkan *crackers* menyerap

uap air dari lingkungan sekitar. Penurunan kerenyahan biskuit *crackers* mengakibatkan penurunan mutu biskuit *crackers* sehingga harus dihambat dengan pengemasan yang tepat sebelum sampai ke konsumen.

Biskuit *crackers* sebelum didistribusikan ke konsumen, disimpan di gudang penyimpanan. Penggudangan didefinisikan sebagai upaya untuk menjamin ketersediaan suatu produk dalam kondisi yang tetap di masa mendatang dengan cara mengumpulkannya pada suatu tempat tertentu (Suyitno, 1990). Kondisi penyimpanan dalam gudang harus dikondisikan bersih dan cukup ventilasi agar kondisi di dalam gudang tidak lembab atau pengap sehingga kualitas biskuit *crackers* dapat dipertahankan. Pengaturan produk dalam gudang juga penting untuk diperhatikan selama penyimpanan untuk memperlancar arus keluar masuknya barang sehingga kerusakan akibat kadaluarsa dapat dicegah. Selain itu juga untuk menjaga *stock* dan kontinuitas produk.

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan ini adalah perencanaan unit penggudangan produk jadi (biskuit *crackers*) dengan berat netto biskuit *crackers* tiap kemasan sekunder adalah 400 gram. Kapasitas produksi biskuit *crackers* sebesar 1.700 karton per hari (40.800 *pack* per hari), sedangkan kapasitas gudang direncanakan mampu menampung hasil produksi selama 2 hari.

1.2. Tujuan

- a. Merencanakan unit penggudangan biskuit *crackers* dengan kapasitas total 3.400 karton (81.600 *pack* kemasan sekunder @ 400 gram) untuk penyimpanan 2 hari.
- b. Menghitung biaya penggudangan per unit kemasan sekunder produk biskuit *crackers*.