

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Industri makanan di Indonesia saat ini menunjukkan kemajuan. Hal ini ditunjukkan dengan semakin berkembangnya berbagai jenis industri makanan, salah satunya adalah industri wafer. Definisi wafer secara umum adalah produk adonan cair (*batter*) yang dituang antara dua loyang dan dipanggang pada periode waktu tertentu (Badan Standarisasi Nasional, 1990). Semakin berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi memberikan dampak bagi proses pengolahan wafer, produk wafer mengalami banyak diversifikasi. Diversifikasi produk wafer dapat dilakukan dalam formula, bahan baku, warna, *flavor* ataupun jenis *cream* yang digunakan. Menurut Whiteley (1971), wafer merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan *emulsifier*, bahan pengembang, ragi, enzim, *flavor* termasuk juga susu, coklat bubuk, buah kering dan kacang-kacangan sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 5% (Badan Standarisasi Nasional, 1990).

Pabrik wafer semakin memiliki prospek yang bagus sehingga semakin banyak pabrik wafer yang didirikan di Indonesia dan memacu tiap-tiap produsen untuk dapat menghasilkan produk wafer dengan kualitas terbaik. Kualitas produk pangan tidak hanya dilihat dari aspek sensorisnya saja akan tetapi juga dilihat dari aspek nutrisi dan dari aspek keamanan pangan. Produk wafer dikatakan aman apabila tidak mengandung kontaminan yang dapat menyebabkan bahaya atau gangguan kesehatan saat

dikonsumsi. Salah satu cara untuk mencapai hal tersebut adalah dengan penerapan sanitasi yang baik mulai dari sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, air, bangunan dan lingkungan pabrik, pekerja, mesin dan peralatan.

Sanitasi merupakan bagian penting dalam proses pengolahan pangan. Menurut Marriot (1999), sanitasi industri pangan merupakan penerapan ilmu sanitasi yang berhubungan dengan preparasi, proses, dan penanganan produk pangan. McSwane, Rue dan Linton (2003) menyatakan, sanitasi dalam industri pangan bertujuan untuk mengembangkan produk pangan yang ditangani dalam suatu lingkungan yang bersih oleh orang-orang sehat, mencegah terjadinya kontaminasi mikroorganisme yang dapat menyebabkan penyakit akibat produk pangan yang tercemar (*foodborne disease*).

Sanitasi di dalam suatu industri pangan juga berpengaruh terhadap kesehatan dan keselamatan kerja para perkerjanya. Selain citra perusahaan yang terjaga, pengeluaran biaya untuk adanya kecelakaan kerja dapat diminimalkan. Perencanaan unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer ini meliputi perencanaan sanitasi bahan baku dan bahan pembantu, sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi pekerja, sanitasi produk jadi serta sanitasi limbah. Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini akan merencanakan unit sanitasi pada pabrik pengolahan wafer yang memproduksi dengan kapasitas 43.200 kemasan per hari @ 62,5 g.

## 1.2 Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk:

- Merencanakan unit sanitasi untuk pabrik wafer dengan kapasitas 43.200 kemasan per hari @ 62,5 g.
- Menentukan biaya sanitasi per unit kemasan wafer *cream* @62,5 g.

