

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wafer stick merupakan makanan ringan yang berbentuk silinder, di dalamnya terdapat *cream* coklat. Makanan ringan ini banyak digemari oleh kalangan masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau dan memiliki rasa yang beraneka ragam. Ditinjau dari sudut ekonomi, *wafer stick* sangat menguntungkan karena memiliki umur simpan yang relatif lama dan praktis. Dengan adanya perkembangan teknologi dan pengetahuan, maka perlu dilakukannya inovasi produk sehingga menghasilkan produk yang lebih bervariasi. Inovasi tersebut dapat dilakukan dari segi kenampakan, rasa, kemasan maupun dari substitusi bahan lain misalnya menggunakan tepung ubi jalar.

Ubi jalar merupakan umbi-umbian yang kaya karbohidrat sehingga dapat digunakan menjadi makanan pokok. Ubi jalar ini memiliki varietas antara lain yaitu ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Ketersediaan ubi jalar di Indonesia menurut badan pusat statistik pada tahun 2009 sebesar 1.947.311 ton, pada tahun 2012 sebesar 2.192.242 ton. Ubi jalar yang akan digunakan dalam substitusi pembuatan opak wafer *stick* adalah ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning ini memiliki kandungan vitamin A yang tinggi sehingga dapat untuk menekan kekurangan vitamin A.

Tepung ubi jalar mempengaruhi dari tekstur dan warna pada opak wafer *stick* karena kandungan pati dan gula reduksi yang tinggi. Tekstur opak akan semakin keras bila semakin banyak tepung ubi jalar yang disubstitusikan (Sigh *et al*, 2008). Dalam pembuatan opak wafer *stick*,

substitusi tepung ubi jalar yang digunakan yaitu 5% karena akan menghasilkan kenampakan yang lebih menarik serta memudahkan untuk penggulungan. Hal tersebut karena bila substitusi terlalu tinggi maka kandungan serat juga akan tinggi sehingga menyusahakan untuk proses penggulungan. Selain itu warna yang dihasilkan akan menjadi lebih coklat sehingga kurang menarik konsumen untuk membelinya (Sigh *et al*, 2008). Tepung ubi jalar kuning yang digunakan untuk produksi berasal dari Yogyakarta dengan kebutuhan bahan 105,03 kg per bulan.

Pabrik wafer *stick* direncanakan akan didirikan di kawasan *By Pass* Krian Km 33. Pendirian pabrik wafer *stick* dengan substitusi tepung ubi jalar ini merupakan prospek bisnis yang baik karena pada saat ini belum ada perusahaan yang memproduksi wafer *stick* dengan substitusi tepung ubi jalar. Selain itu dengan adanya substitusi ini merupakan inovasi yang baik karena memiliki keuntungan produk yang lebih banyak karena dalam tepung ubi jalar kuning tersebut terdapat serat serta mengandung provitamin A. Pabrik yang akan didirikan memiliki kapasitas bahan baku tepung terigu 2.000 kg per hari, merupakan industri dalam skala yang besar. Tujuan pendirian pabrik dengan skala besar agar meminimalkan biaya produksi sehingga harganya dapat bersaing serta produk dapat didistribusi secara luas di pasaran.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah :

- a. Merencanakan pabrik wafer *stick* dengan substitusi ubi jalar yang berkapasitas bahan baku tepung terigu 2.000 kg per hari.
- b. Menganalisa kelayakan ekonomi dan teknis dari perencanaan pendirian pabrik wafer *stick* dengan substitusi tepung ubi jalar.