

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bakpao merupakan makanan tradisional yang berasal dari China. Bakpao dari kata “bak” yang berarti daging babi dan “pao” yang berarti bungkus. Bakpao di Indonesia lebih dikenal sebagai hidangan dari tepung terigu, difermentasi, diberi aneka isian dan dimatangkan dengan cara dikukus. Bakpao pada umumnya memiliki bentuk bulat, berwarna putih dan diberi titik warna pada tengahnya. Bakpao pada umumnya memiliki varian isi kacang hijau, kacang tanah, coklat dan keju. Berdasarkan kuesioner varian yang ingin dicoba adalah kacang hijau dan coklat, sehingga varian ini yang dipilih.

Bakpao biasanya dijadikan *snack* dan disajikan pada acara-acara tertentu seperti ulang tahun, arisan, dan lain-lainnya. Bakpao dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat baik dari tingkat ekonomi bawah hingga atas dengan harga yang bervariasi dan sesuai dengan *budget* yang dimiliki. Harga bakpao di pasaran berkisar antara Rp 2.500 – 12.000. Berdasarkan hasil kuesioner yang diberikan pada 100 panelis, sebanyak 147 responden menyukai bakpao dengan rata-rata konsumsi 2 kali seminggu. Produk bakpao yang biasa dikonsumsi responden berkisar pada harga Rp 6.000-8.000. Hasil dari kuisisioner digunakan sebagai dasar untuk membuat usaha bakpao, hasil kuisisioner dapat dilihat pada lampiran A.

Unit pengolahan produk bakpao menggunakan bentuk *home industry*. *Home industry* produk bakpao ini menggunakan kapasitas bahan baku tepung terigu 10 kg/hari dengan enam hari kerja. Proses produksi dilakukan selama delapan jam kerja per hari (1 *shift*) secara *batch* dengan

menggunakan *lay out process*. Letak *home industry* bakpao di Jl. Brigjend Katamsno No.03, Sidoarjo.

Proses pembuatan bakpao membutuhkan bahan baku dan bahan pembantu. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan bakpao adalah tepung terigu protein tinggi, ragi, gula halus, mentega putih dan air. Berdasarkan respon kuesioner terbanyak adalah kacang hijau dan coklat, sehingga varian rasa yang akan dibuat adalah kacang hijau dan coklat. Merek bakpao yang digunakan adalah “PAO”. Bakpao yang direncanakan akan dikemas dalam plastik OPP ukuran 14 x 14 cm. Masa simpan untuk bakpao 1-2 hari pada suhu ruang dan kurang dari 4 hari pada suhu dingin. Produk bakpao yang diproduksi tidak menggunakan bahan pengawet dan pewarna. Target konsumen produk bakpao adalah kalangan remaja hingga orang dewasa.

Perencanaan *home industry* bakpao perlu dilakukan untuk memperhitungkan pemilihan bahan baku dan bahan pembantu, pemilihan alat dan mesin, jumlah tenaga kerja, utilitas dan lokasi pabrik. Perhitungan analisa ekonomi yang digunakan adalah untuk menilai kelayakan suatu industri seperti Laju Pengembalian Modal/*Rate of Return* (ROR), Waktu Pengembalian Modal/*Payout of Time* (POT) dan Titik Impas/*Break Even Point* (BEP).

1.2. Tujuan Penulisan

1. Merancang *home industry* pengolahan bakpao dengan kapasitas bahan baku 10 kg/hari.
2. Mengevaluasi kelayakan dari segi teknis dan ekonomis perencanaan *home industry* bakpao.