

## I. PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Roti menjadi produk pangan yang digemari oleh setiap lapisan masyarakat. Jenis dan harga yang bervariasi serta kemudahan dalam mengonsumsi menjadikan roti sebagai makanan yang disukai masyarakat. Di beberapa negara roti menjadi bahan pangan pokok selain nasi, karena berasal dari tepung terigu yang memiliki kadar karbohidrat sebesar 72,3% (Anova dkk., 2013). Tingginya kadar karbohidrat pada tepung terigu sebagai bahan utama membuat roti menjadi sumber energi yang lebih praktis untuk dikonsumsi, karena umur simpan yang relatif panjang dan mudah untuk dibawa.

Berdasarkan data yang dikeluarkan oleh Kementerian Pertanian, konsumsi roti manis perminggu mencapai 1.122 ons, sedangkan untuk roti tawar mencapai 340 bungkus kecil. Permintaan terhadap produk roti yang tinggi menyebabkan butuhnya inovasi dalam perencanaan industri pengolahan produk roti agar dapat bersaing di pasaran. Inovasi yang dapat dilakukan adalah pembuatan variasi rasa maupun jenis roti yang baru. Modifikasi bahan baku juga dapat dilakukan untuk menghasilkan produk roti dengan rasa dan kenampakkan yang berbeda, akan tetapi tetap disukai dan diterima oleh konsumen. Salah satu inovasi produk roti adalah roti susu Jepang.

Roti susu Jepang atau dikenal dengan *Shokupan* adalah produk roti yang dibuat dengan mensubstitusi penggunaan air dengan susu cair sebagai bahan cairnya. Penggunaan susu cair sebagai bahan cair akan memberikan tekstur roti yang lebih lembut, dan memperkaya aroma dan rasa. Penggunaan susu juga dapat meningkatkan nilai gizi dari produk roti, karena susu memiliki kadar protein yang tinggi, serta kaya akan mineral kalsium yang memiliki

fungsi untuk pembentukan dan penguatan struktur tulang dan gigi dalam tubuh manusia (Shita dan Sulistiyani, 2010).

Produk roti susu Jepang umumnya menggunakan bahan-bahan yaitu tepung terigu protein tinggi, gula pasir, garam, ragi, mentega, susu bubuk, dan susu cair. Gula pasir menjadi salah satu bahan yang penting dalam pembuatan roti karena berperan sebagai substrat ragi yang dapat mengembangkan adonan roti selama fermentasi dan juga memberikan rasa manis pada roti yang dihasilkan. Gula pasir putih sudah umum digunakan dalam berbagai produk *bakery*. Kekurangan dari penggunaan gula putih adalah rasanya hanya sekedar manis dan kurang memberi suatu keunikan dalam produk.

Gula semut adalah gula kelapa bubuk yang dapat dibuat dari nira palma, yaitu suatu larutan gula cetak *palmae* yang telah dilebur kembali dengan penambahan air pada konsentrasi tertentu (Zuliana dkk., 2016). Gula semut memiliki rasa dan aroma yang khas karena kandungan dari reaksi pencoklatan *Maillard* dan karamelisasi. Gula semut memiliki indeks glikemik sebesar 35, sehingga lebih lambat untuk dicerna dalam tubuh yang menyebabkan peningkatan kadar gula dan insulin terjadi secara perlahan dan lebih aman untuk dikonsumsi oleh penderita diabetes.

Produk roti susu Jepang dengan gula semut menjadi pilihan untuk diproduksi karena mempunyai tekstur yang lebih lembut dibandingkan roti pada umumnya, rasa dan aroma yang khas dari gula semut yang digunakan, serta jarang ditemukan di Indonesia untuk produk serupa.

Produk roti susu Jepang gula semut yang diproduksi diberi merk "*Buronsumi-Pan*". Pemilihan nama "*Buronsumi-Pan*" merujuk pada produk roti susu yang terbuat dari gula semut yang berwarna coklat, serta produk roti susu yang merupakan olahan pangan yang berasal dari salah satu kota di Jepang menjadi alasan adanya beberapa penggunaan bahasa Jepang di dalam

produk. Slogan “*Buronsumi-Pan*” adalah “*Baked with love and care*” yang berarti produk roti susu Jepang dibuat dengan sepenuh hati dan juga perhatian yang penuh sehingga dapat menghasilkan produk dengan kualitas terbaik yang digemari masyarakat dari semua kalangan. “*Buronsumi-Pan*” akan dibuat dalam model roti sobek yang berisi 8 roti yang disusun menjadi 4x2 dalam kemasan. Karakteristik produk yang dihasilkan adalah satu roti berukuran  $\pm 4,5$  cm, tekstur yang lembut, dan warna *crumb* yang kecoklatan. Produk akan dikemas dalam kotak roti dengan bahan kertas *kraft* dengan ukuran panjang, lebar, dan tinggi sebesar 23 cm, 15 cm, dan 6,5 cm secara berturut-turut dengan berat bersih  $\pm 222$  g/kemasan. “*Buronsumi-Pan*” mempunyai kapasitas produksi 72 kemasan/hari yang akan diproduksi dalam 1 batch.

“*Buronsumi-Pan*” dijual melalui toko *offline* dimana pelanggan bisa langsung beli atau *booking order* melalui *Whatsapp*. Selain itu, “*Buronsumi-pan*” juga bekerja sama dengan UMKM lain seperti katering dan kafe. Bentuk usaha produk roti susu gula semut yang direncanakan adalah *home industry*. Lokasi produksi berada di Jalan Gading nomor 5, Surabaya, Jawa Timur. Kapasitas yang direncanakan untuk produksi roti susu gula semut “*Buronsumi-Pan*” sebesar 72 kemasan per hari, dengan harga jual yang ditetapkan adalah Rp 25.000 per kemasan. Target yang dituju adalah kalangan anak-anak dan dewasa dengan waktu operasional jam 07:00 hingga 14:00 dengan 2 orang karyawan dan 1 orang direktur

## **1.2. Tujuan**

Merencanakan usaha pengolahan roti susu gula semut “*Buronsumi-Pan*” dengan kapasitas produksi 72 kemasan per hari dan melakukan evaluasi kelayakan teknis dan ekonomisnya.