

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit didefinisikan sebagai suatu produk hasil pemanggangan adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan *shortening*, *emulsifier*, bahan citarasa, pengembang dan sebagainya sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% (Whiteley, 1971). Biskuit terbagi menjadi empat jenis, yaitu biskuit keras, *crackers*, *cookies*, dan wafer. Jenis biskuit yang saat ini banyak dikonsumsi oleh sebagian besar lapisan masyarakat adalah wafer. Wafer memiliki pasar yang besar atau sekitar 25% dari total pasar biskuit (Wellis, 2007). Diversifikasi produk wafer banyak dilakukan pada saat ini, misalnya dapat dilakukan dalam formula bahan baku, warna, *flavor*, ataupun jenis *crem* yang digunakan. Hal ini menyebabkan jenis dan bentuk wafer bermacam-macam.

Wafer merupakan produk dari adonan cair (*batter*) yang dituang dan dicetak di antara dua lempengan panas, kemudian dipanggang dalam periode waktu tertentu (Whiteley, 1971). Bentuk wafer seperti *sandwich* dengan *cream* (biasanya dua atau tiga lapisan *crem* dengan tiga atau empat lapisan opak wafer) yang dipotong seperti ukuran biskuit dan dilapisi dengan *cream* (Wade, 1995). Karakteristik wafer adalah berpori-pori kasar, relatif renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berongga-rongga. Keragaman karakteristik yang dimiliki wafer tersebut akan memberikan daya tarik tersendiri bagi semua lapisan masyarakat untuk mengkonsumsi wafer.

Industri wafer merupakan bidang usaha yang berprospek cerah pada saat ini, karena seiring dengan perkembangan zaman jumlah penduduk di Indonesia juga semakin meningkat dan perubahan pola konsumsi

masyarakat Indonesia akan makanan siap saji dan bergizi menjadi tuntutan masyarakat Indonesia sekarang ini. Secara umum permintaan masyarakat akan biskuit meningkat, peningkatan tersebut dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Perkembangan Produksi Biskuit di Indonesia Tahun 2001-2005

Tahun	Jumlah (Ton)	Kenaikan (%)
2001	156.351	-
2002	165.753	6,01
2003	178.650	7,78
2004	181.785	1,75
2005	231.685	27,45

Sumber: Departemen Perdagangan (Depdag), 2006

Kapasitas produksi yang direncanakan adalah 1447 Kg per hari. Kapasitas 1447 Kg per hari dapat dicapai dengan membagi jam kerja karyawan proses produksi menjadi tiga *shift*. Struktur organisasi yang digunakan dalam pabrik pengolahan wafer ini adalah lini dan staf, dengan bentuk perusahaan perseroan terbatas (PT).

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP), bertujuan untuk:

- a. merencanakan pabrik pengolahan wafer dengan kapasitas produksi 1447 Kg/hari
- b. Menganalisa kelayakan pendirian pabrik wafer yang berkapasitas produksi 1447 Kg/hari dari segi teknis dan ekonomis.