

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Muffin dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan (Smith dan Hui, 2004). Produk ini merupakan salah satu produk *bakery* yang disukai oleh hampir seluruh golongan masyarakat dari segala usia. Muffin yang umum dikembangkan saat ini tergolong sebagai *quick bread* karena menggunakan agen pengembang kimia yang dapat bereaksi dengan cepat sebagai pengganti ragi yang merupakan agen pengembang biologis yang bereaksi dengan lebih lambat (Smith dan Hui, 2004). Muffin tidak mengandung ragi sehingga tidak diperlukan waktu untuk pengulenan, pengembangan, dan pengistirahatan (*Wheat Food Council*, 2010).

Pada Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) ini akan dirancang sistem pengolahan produk mulai dari penerimaan bahan baku hingga penjualan produk akhir. Produk yang dipilih adalah muffin pisang. Muffin pisang dibuat dari campuran bahan baku berupa tepung terigu dan hancuran pisang. Pemilihan produk berupa muffin didasari oleh proses pembuatannya yang relatif mudah dan cepat, selain itu muffin juga banyak diminati karena dapat dimakan sebagai *snack* maupun sebagai makanan yang mengenyangkan. Penggunaan pisang berfungsi untuk memberikan nilai tambah pada muffin dalam hal citarasa serta kandungan serat dan vitamin. Muffin ini akan dijual dalam tiga varian yaitu *original chocochip*, *brownie cheese*, dan *original raisin*. Penggunaan ketiga varian ini adalah untuk memberikan pilihan lebih banyak pada konsumen.

Kapasitas bahan baku untuk produksi muffin pisang dirancang sebanyak 100 *cup* muffin/hari. Pertimbangan memilih kapasitas produksi

sebanyak 100 *cup* muffin/hari dikarenakan produk muffin pisang ini diproduksi dengan skala rumah tangga (*home industry*). Produksi dilakukan di sebuah rumah yang terletak di Jalan Doho 23 Surabaya. Hari kerja ditetapkan sebanyak enam hari dalam seminggu, yaitu hari Senin sampai Sabtu dengan total sebanyak 24 hari kerja selama satu bulan. Jam kerja per hari adalah tujuh jam, dari pukul 07.00 hingga pukul 14.00, sehingga diperoleh jam kerja per minggu sebesar 42 jam kerja. Kegiatan produksi, distribusi, dan promosi dilakukan oleh pemilik dengan pertimbangan kapasitas produksi yang dirancang masih dapat ditangani sendiri.

Produk muffin pisang yang akan dijual diberi merek “DELFFIN”. Nama tersebut diambil dari kata *delicious* dan *muffin* sehingga dapat disingkat menjadi “DELFFIN”. Penggunaan kata *delicious* memberikan gambaran bahwa produk muffin pisang yang diproduksi memiliki rasa yang enak. Promosi “DELFFIN” dilakukan dengan cara menyebarkan pesan singkat mengenai produk, harga, dan nomor yang bisa dihubungi melalui media sosial, serta mengunggah foto produk di media sosial.

1.2. Tujuan

- 1.2.1. Merencanakan pendirian *home industry* pengolahan muffin pisang dengan kapasitas 100 *cup* muffin/hari.
- 1.2.2. Mengevaluasi kelayakan pendirian *home industry* pengolahan muffin pisang dengan kapasitas 100 *cup* muffin/hari dari sisi teknis maupun ekonomis.