

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan ringan yang berbentuk menyerupai setengah lingkaran, memiliki tekstur yang renyah dan terbuat dari pati, air serta bahan tambahan lainnya yang berguna untuk meningkatkan penerimaan konsumen, yang dihasilkan melalui tahap pencampuran bahan- bahan, pengukusan adonan, pendinginan, pemotongan tipis-tipis, dikeringkan dan sebelum dikonsumsi biasanya kerupuk digoreng.

Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari jagung kering yang dihancurkan. Pengolahan jagung menjadi bentuk tepung lebih dianjurkan dibanding produk setengah jadi lainnya, karena tepung lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis serta mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan. Jagung kuning maupun putih dapat diolah menjadi tepung jagung. Perbedaan produk hanya terletak pada warna tepung yang dihasilkan.

Permintaan konsumen terhadap kerupuk di Indonesia tinggi. Hal ini disebabkan oleh kebiasaan masyarakat Indonesia menggunakan kerupuk sebagai makanan pendamping nasi sudah menjadi budaya. Seiring dengan berkembangnya teknologi, masyarakat menggunakan kerupuk tidak hanya menjadi makanan pendamping nasi, tetapi juga menjadi makanan ringan (*snack*).

Masyarakat di jaman saat ini tidak hanya menilai suatu produk dari rasanya saja, tetapi juga melihat dari keseluruhan aspek, seperti penampilan *packaging*, kenampakan, kebersihan dan mutu produk. Salah satu aspek mutu kerupuk dinilai dari kerenyahannya yang perlu dijaga dengan cara

menjaga kadar air selama penyimpanan serta menghindari adanya kerusakan mekanis. Untuk dapat menghasilkan produk dengan kualitas yang baik, tidak lepas dari sistem penggudangan serta distribusi dari pabrik tersebut. Sistem penggudangan yang baik untuk perusahaan kerupuk diperlukan untuk mempertahankan kualitas bahan baku dan produk kerupuk sehingga penerimaan konsumen tinggi yang diharapkan meningkatkan penjualan. Hal ini berpengaruh terhadap citra perusahaan. Penggudangan yang tidak baik dapat menimbulkan kerusakan bahan baku maupun produk jadi yang berakibat pada penolakan oleh konsumen terlebih timbul risiko bahaya yang mengancam kesehatan.

Perancangan gudang yang tepat memperlancar arus keluar masuknya barang, sehingga kerusakan produk dapat diminimalisasi. Pengaturan sistem penggudangan juga digunakan untuk menjaga stok ketersediaan baik bahan baku maupun produk dan kontinuitas pemasaran. Dalam sistem usaha ketersediaan produk harus selalu dijaga untuk melayani kebutuhan konsumen setiap saat. Pengelolaan gudang dikendalikan oleh bagian penggudangan. Kegiatan penggudangan ini meliputi penerimaan dan pengeluaran bahan baku dan bahan pembantu serta produk jadi. Perencanaan unit penggudangan ini ditujukan untuk pabrik kerupuk jagung yang memiliki kapasitas produksi 1 ton total tepung /hari.

1.2. Tujuan Penulisan

Membuat perencanaan unit penggudangan pabrik krupuk dengan kapasitas produksi 1ton total tepung/hari dan evaluasi kelayakan penggudangan secara ekonomis dan secara teknis.