

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung beras ketan ialah tepung hasil penggilingan beras ketan (*Oryza glutinosa*) yang baik dan bersih, serta lolos ayakan dengan ukuran 80 mesh (SNI 01-4447-1998). Tepung beras ketan sering dimanfaatkan dalam pembuatan kue ataupun produk pangan lainnya. Kegunaan dari tepung beras ketan banyak sehingga diproduksi dalam jumlah besar di Indonesia dan memiliki kemungkinan untuk lebih berkembang lagi di masa mendatang karena permintaan pasar yang semakin meningkat.

Menurut Survey Sosial Ekonomi Nasional (2012), rata-rata pola konsumsi per kapita tepung beras ketan selama tahun 2007-2011 mengalami peningkatan sebesar 1,25%. Peningkatan pola konsumsi yang terjadi sekaligus menyebabkan peningkatan permintaan tepung beras ketan di pasar. Peningkatan permintaan tepung beras ketan di pasar menyebabkan perlunya dirancang pendirian pabrik tepung beras ketan dengan kapasitas 15 ton bahan baku per hari. Produksi tepung beras ketan berlangsung selama 6 (enam) hari dalam 1 (minggu) dengan jam kerja 8 (delapan) jam per hari.

Pabrik pengolahan tepung beras ketan direncanakan akan didirikan di Kabupaten Tabanan, Bali. Pemilihan lokasi didasarkan pada ketersediaan bahan baku berupa gabah yang melimpah. Pulau Bali memproduksi gabah ketan sebanyak 230.000 Ton/tahun (Sutika, 3013). Banyaknya bahan baku yang tersedia akan meminimalisasi biaya transportasi yang diperlukan untuk produksi tepung beras ketan. Pendirian pabrik di Kabupaten Tabanan juga dapat meningkatkan pendapatan daerah dan membuka peluang

pekerjaan bagi masyarakat Kabupaten Tabanan sehingga menghindari urbanisasi.

Pabrik yang direncanakan akan memproduksi dan tepung beras ketan dalam kemasan ukuran 1 Kg dan 25 Kg. Pertimbangan pemilihan kemasan ini didasarkan pada kebutuhan konsumen. Kemasan 1 Kg ialah ukuran yang sesuai bagi konsumen yang ingin membeli produk ini untuk keperluan rumah tangga sehari-hari, sedangkan kemasan 25 Kg ditujukan untuk konsumen yang menggunakan tepung beras ketan sebagai bahan baku produksi produk pangan lainnya.

Adanya persaingan dengan pabrik lain yang memproduksi produk sejenis menyebabkan perlu dilakukan analisa kelayakan pabrik tepung beras ketan yang akan didirikan baik dari aspek teknis dan aspek ekonomis. Aspek teknis yang diperhitungkan meliputi pemilihan lokasi dan tata letak pabrik. Aspek ekonomis yang perlu diperhitungkan yaitu analisa ekonomi yang digunakan 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).

Faktor-faktor lain yang perlu diperhatikan dalam pendirian pabrik tepung beras ketan adalah ketersediaan bahan baku, mesin dan peralatan yang digunakan, struktur organisasi, tenaga kerja, utilitas, dan distribusi produk ke konsumen. Apabila faktor-faktor tersebut diperhatikan, maka diharapkan kelangsungan produksi serta kualitas tepung beras ketan akan terjaga dan dapat terdistribusikan dengan baik ke tangan konsumen.

1.2 Tujuan Penulisan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk merancang pabrik pengolahan tepung beras ketan ukuran 1 Kg dan 25 Kg dengan kapasitas produksi 15 ton bahan baku per hari di Tabanan, Bali dan menganalisa kelayakannya dari segi teknis dan ekonomis.