

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti tawar merupakan produk pangan yang telah dikenal sejak lama dan banyak dikonsumsi di Indonesia. Menurut Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (2011), konsumsi roti tawar mengalami peningkatan rata-rata sebesar 17% per tahun. Roti tawar merupakan produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu, air, gula, *shortening*, garam dan ragi serta mengalami berbagai proses seperti pengadukan, *kneading*, *proofing* dan pemanggangan. Kebutuhan roti tawar yang semakin meningkat membuka peluang bagi produsen produk *bakery* untuk memproduksi roti tawar dengan kualitas yang tinggi dengan harga yang terjangkau.

Persaingan produsen roti tawar mengalami peningkatan sehingga perlu melakukan variasi produk guna meningkatkan penjualan produk. Variasi yang dapat dilakukan adalah dengan menambahkan berbagai bahan selain bahan baku untuk memproduksi roti tawar dengan cita rasa yang khas dan dapat meningkatkan penerimaan konsumen. Salah satu variasi dalam industri roti tawar adalah pembuatan roti tawar rasa coklat dan pandan, serta roti tawar *wholewheat*. Jenis dan jumlah variasi produk ditentukan berdasarkan permintaan konsumen yang menjadi segmen pasar perusahaan.

Roti tawar coklat adalah roti tawar yang menggunakan pasta coklat dalam pengolahannya sehingga menghasilkan roti dengan flavor coklat, sedangkan roti tawar pandan merupakan roti tawar dengan penambahan pasta pandan. Kedua jenis roti tawar ini diproduksi karena memiliki rasa yang lebih enak dan disukai konsumen. Roti tawar *wholewheat* merupakan roti tawar dengan substitusi *wholewheat* pada seluruh atau sebagian proporsi tepung terigu. Roti tawar *wholewheat* memiliki tingkat permintaan yang tinggi karena memiliki sifat fungsional tertentu yang dapat meningkatkan

kesehatan. Menurut Dietary Guidelines for American (2005), roti tawar gandum memiliki kadar serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan roti tawar konvensional. Kandungan serat pangan yang tinggi dapat memberikan efek rasa kenyang yang lebih lama juga dapat mencegah kelebihan lemak jenuh sehingga membantu mengontrol berat badan. Saat ini, walaupun ketiga jenis roti tawar tersebut mengalami peningkatan permintaan, namun roti tawar putih konvensional masih memiliki tingkat permintaan yang tertinggi karena merupakan jenis roti tawar yang paling dikenal masyarakat.

Kapasitas produksi dari industri roti tawar yang didirikan adalah 20kg tepung terigu/hari. Kapasitas produksi ditentukan berdasarkan jumlah konsumen di sekitar perusahaan. Kapasitas produksi terbesar adalah roti tawar putih yaitu 8 kg tepung terigu per hari. Roti tawar putih memiliki kapasitas produksi terbesar karena masih memiliki permintaan yang tertinggi.

Usaha pengolahan roti tawar didirikan di daerah Sawojajar, Malang dengan segmen pasar konsumen dengan perekonomian menengah. Daerah Sawojajar, Malang dipilih karena berada di dalam pemukiman warga perekonomian menengah yang sedang berkembang, selain itu dekat dengan berbagai fasilitas umum seperti sekolah, pusat kuliner dan pasar. Bentuk badan usaha yang digunakan adalah UD. Bentuk usaha UD dipilih karena tidak memerlukan formalitas sehingga mudah didirikan dan tidak memerlukan modal minimal sehingga sesuai untuk perusahaan dengan modal terbatas. Harga yang ditetapkan harus sesuai dengan permintaan pasar dan biaya produksi sehingga dapat menghasilkan angka penjualan dan laba yang maksimum.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Merancang industri pengolahan roti tawar dengan kapasitas 20kg tepung terigu/hari.
2. Menentukan harga penjualan di industri roti tawar dengan kapasitas 20kg tepung terigu/hari.