BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit merupakan salah satu produk makanan yang sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Biskuit memiliki tekstur yang renyah dan memiliki beragam jenis, bentuk dan rasa yang membuat konsumen menyukai dan memilih produk biskuit. Selain itu, biskuit dapat dikonsumsi oleh berbagai segmen umur, mulai dari orang tua, dewasa, remaja, hingga anak-anak. Pasar biskuit di Indonesia meningkat 5-8% pada 2012 dari 2011 didorong oleh peningkatan konsumsi oleh masyarakat terutama masyarakat usia produktif (Saksono,2012). Pada tahun 2011 kapasitas produksi biskuit mencapai 373.832 ton/tahun yang kemudian meningkat sebanyak 7% mencapai 400.000 ton/tahun pada tahun 2012 (Suratmo,2012).

Biskuit merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak, dan air, dengan penambahan *emulsifier*, bahan pengembang, ragi, enzim, flavor, termasuk juga susu, coklat bubuk, buah kering dan kacang-kacangan sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 10% (Whiteley, 1971). Salah satu jenis biskuit yang banyak digemari adalah *cracker*. *Cracker* adalah jenis biskuit yang berbentuk pipih, terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi, dan rasanya asin-gurih dan renyah, serta jika dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Cracker* merupakan biskuit banyak digemari masyarakat karena teksturnya yang renyah, tersedia dalam berbagai bentuk dan rasa, memiliki umur simpan yang panjang (± 1 tahun), dan harganya relatif murah.

Kebutuhan dan keinginan konsumen akan makanan yang praktis seperti biskuit membuat permintaan pasar akan produk biskuit terutama jenis *cracker* terus meningkat. Hal tersebut membuka peluang bagi industri pangan untuk memperluas dan memungkinkan munculnya perusahaan baru yang memproduksi biskuit, seperti *cracker*. Oleh karena itu, masih ada peluang bagi industri pangan untuk mendirikan perusahaan *cracker* dengan kapasitas tepung terigu 2.000 kg/hari.

Perusahaan *cracker* yang direncanakan dengan kapasitas tepung terigu 2.000 kg/hari ini memiliki bentuk perusahaan PT (Perseroan Terbatas), bentuk organisasi lini, sistem produksi kontinyu, dan jam kerja mulai pukul 07.00-17.00 dengan jumlah karyawan sebanyak 74 orang. Perusahaan *cracker* yang direncanakan ini terletak di atas lahan seluas 3620 m^2 yang terletak di Jl.Raya Cangkir KM 20,8 Driyorejo, Gresik.

Produk *cracker* yang dihasilkan oleh perusahaan *cracker* berukuran 7x7 cm dan memiliki rasa asin. *Cracker* asin dipilih karena dapat dikonsumsi dengan berbagai variasi tambahan seperti selai, cokelat, keju. *Cracker* yang dihasilkan memiliki berat 7,50 gram, isi per kemasan adalah 150 gram dengan isi tiap kemasan 20 keping *cracker*.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan ini adalah untuk:

1. Merancang pabrik pengolahan *cracker* dengan kapasitas bahan baku 2000 kg/ hari.
2. Mengevaluasi kelayakan perencanaan pabrik *cracker* dengan kapasitas bahan baku 2000 kg/ hari secara teknis dan ekonomis.