# BAB I
# PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kebutuhan paling mendasar dari manusia adalah makanan. Tujuan dari mengkonsumsi makanan yaitu untuk mendapatkan energi yang nantinya akan digunakan untuk beraktifitas dalam hidup. Pada saat ini perkembangan jaman telah mengubah cara hidup dan perilaku manusia. Manusia sekarang lebih memilih segala sesuatu dengan praktis, termasuk dalam konsumsi bahan pangan. Salah satu bahan pangan yang praktis adalah roti. Hal ini dikarenakan roti juga merupakan alternatif pengganti nasi karena sifatnya yang sangat praktis dan dapat dibawa kemana-mana. Roti juga banyak dinikmati karena memiliki bermacam-macam rasa dan bentuk serta mempunyai masa simpan yang cukup lama.

Permintaan masyarakat akan produk roti sangat tinggi, tidak hanya masyarakat kelas atas tetapi juga dari masyarakat kelas menengah ke bawah baik sebagai makanan pokok ataupun sebagai makanan selingan. Permintaan produk roti mengalami peningkatan sejak tahun 2009-2013 dan terus meningkat sampai tahun 2016 terbukti dengan adanya banyak *bakery* yang ada di *mall*. Data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2017, menunjukkan bahwa total jumlah produksi roti di Indonesia mengalami kenaikan yang tercatat dari tahun 2009-2016 yaitu pada tahun 2009 sebesar 27.908 ton dengan nilai produksi sebesar Rp 130.146.824 sedangkan pada tahun 2016 mengalami kenaikan jumlah produksi menjadi 35.586 ton dengan nilai produksi sebesar Rp 136.716.453.

Roti adalah makanan yang terbuat dari bahan baku tepung terigu dari gandum yang berjenis *hard flour* yang akan diragikan dengan ragi roti

dan ditambahkan gula, garam, susu, lemak, dan bahan pengisi lainnya seperti cokelat, selai, dan lain-lain yang kemudian dilakukan proses pemanggangan. Roti memiliki banyak jenis yang bergantung dengan bahan dan cara pengolahannya.

Roti tawar merupakan salah satu produk roti yang banyak digemari oleh masyarakat. Roti tawar pada umumnya berwarna putih dengan pinggiran kulit coklat ataupun bisa juga tidak ada pinggiran, terbuat dari tepung terigu yang ditambahkan ragi roti dan dilakukan proses pemanggangan. Roti tawar ini sangat banyak peminatnya karena dapat dikonsumsi sesuai selera dari konsumen, bisa langsung dimakan ataupun ditambahkan selai roti untuk menambah rasa yang diinginkan.

Pabrik roti tawar berpotensi untuk didirikan karena adanya pasar yang potensial (masyarakat dari segala umur dan status sosial menyukai roti tawar) sehingga memiliki segmen pasar yang luas. Pendirian pabrik roti tawar ini memerlukan perencanaan yang matang agar pabrik yang didirikan mampu memproduksi roti tawar dengan efektif dan efisien serta mampu mendatangkan keuntungan bagi perusahaan. Produk roti tawar yang dibuat adalah roti tawar yang memiliki *crumb*. Satu kemasan roti tawar terdapat 10 lembar roti yang siap dikonsumsi. Rencana usaha roti tawar ini didirikan di Gresik yang kapasitas produksinya adalah 675 kemasan @ 226g / hari. Jumlah karyawan yang digunakan adalah 11 orang.

## 1.2 Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) bertujuan untuk merencanakan dan menganalisa kelayakan pendirian pabrik roti tawar yang berkapasitas 100 kg total tepung per hari dari segi teknis dan ekonomis.