

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Buah durian (*Durio zibenthinus* Murr.) adalah buah yang berasal dari Asia Tenggara dan sering disebut sebagai raja buah. Durian memiliki rasa dan aroma khas yang disukai masyarakat. Distribusi durian di Indonesia sudah terjadi sejak dahulu sampai sekarang. Minat produksi buah durian meningkat setiap tahun (Nurhakim, 2019). Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2020), produksi buah durian di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2015 sampai 2019 yaitu 900 ribu ton menjadi 1,1 juta ton. Pada tahun 2019 produksi buah durian di Jawa Timur paling tinggi dibandingkan dengan provinsi lain yaitu mencapai 289 ribu ton. Tingkat produksi buah durian yang tinggi ini membuat banyaknya alternatif pemanfaatan, namun produktivitas buah durian cukup rendah di daerah Jawa Timur pada tahun 2019 yaitu sebesar 15 ton (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020)

Pada umumnya di Indonesia konsumsi buah durian dalam bentuk buah segar, jus, selai, dan dijadikan *topping* pada beberapa makanan dan minuman. Buah durian selalu dikonsumsi dengan tekstur yang lunak dan lembut. Oleh karena itu, perlu diciptakan inovasi baru, berupa produk dengan kombinasi bahan lain yang akan menghasilkan tekstur berbeda. Hasil *survey* terhadap 42 orang responden menunjukkan 69% lebih suka mengkonsumsi buah durian asli, namun 90,5% tertarik untuk mencoba produk olahan durian dan 71,4 % lebih memilih produk olahan dengan kombinasi tekstur *crunchy* dan tekstur asli yang lembut (Appendix A).

Salah satu jenis makanan yang disukai oleh masyarakat Indonesia adalah makanan gorengan. Makanan gorengan banyak dijual baik di pinggir

jalan dan berkeliling. Makanan gorengan merupakan makanan ringan dalam potongan kecil yang digoreng dengan minyak dan didapatkan tekstur yang *crunchy* yang disukai oleh banyak orang di Indonesia (Yuyun, 2010). Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2018) tingkat konsumsi makanan gorengan ini meningkat terus dari tahun 2014 sampai 2018 yaitu 100 ribu potong/kapita/tahun sampai 181 ribu potong/kapita/tahun.

Penggunaan durian sebagai *filling* makanan gorengan karena memiliki rasa dan aroma yang khas yang disukai kebanyakan orang. Hasil *survey* menunjukkan 88,1% responden menyukai aroma dan rasa durian yang khas (Appendix A). Penyajian roti goreng dengan isi durian menghasilkan tekstur yang berbeda yaitu *crunchy* pada bagian luar (dilakukan proses penggorengan), namun tetap lembut di bagian dalam. Selain inovasi pengolahan durian, produk ini juga merupakan inovasi dari penyajian roti tawar yang pada umumnya dikonsumsi dalam bentuk roti asli diisi selai atau di jadikan *sandwich*. Produk roti goreng ini diharapkan mampu meningkatkan ragam produk olahan roti tawar dan durian yang cocok dengan lidah orang Indonesia dan memiliki peluang pasar yang baik.

Produk “During” dibuat dengan meletakkan daging buah durian di antara dua roti tawar dan merekatkan bagian pinggir roti tawar, kemudian di lapisi dengan telur dan dilumuri dengan *bread crumb* lalu digoreng. Hasil *survey* pada Appendix A menunjukkan 85,7% dari 42 orang responden ingin membeli produk roti goreng isi durian dan 61,9% responden memilih ukuran kemasan 250 g berisi 8 buah dengan harga Rp 30.000 yang digunakan adalah jenis *paper lunch box greaseproof* dengan ukuran 18 cm x 10,5 cm x 5 cm dan berkapasitas 250 g berisi 8 buah roti goreng isi durian. Pemilihan kemasan tersebut dikarenakan harganya murah, anti minyak dan anti air.

Produk ini direncanakan akan diproduksi dengan kapasitas 50 *box* per hari. Penjualan “During” akan dilakukan di kota Surabaya untuk mempertahankan kualitas produk “During” dan pemasaran produk akan dilakukan melalui media sosial. Segmen pasar yang dituju merupakan kalangan menengah ke atas dengan segala usia. Jenis usaha yang dilakukan adalah *home industry* yang diproduksi di Jalan Wiguna Timur 13 No. 1, Surabaya.

## **1.2. Tujuan**

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

- a. Merencanakan unit pengolahan roti goreng isi durian “During” dengan kapasitas produksi 50 *box* @250 g, meliputi perencanaan bahan, proses, mesin, tenaga kerja, lokasi, manajemen, dan analisis ekonomi
- b. Mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis dari unit pengolahan yang direncanakan