

## **BAB I PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Seiring dengan perkembangan zaman, masyarakat memiliki aktivitas sehari-hari yang semakin padat. Hal ini menyebabkan masyarakat lebih suka dan cenderung mengkonsumsi produk pangan yang praktis namun tetap aman bagi tubuh. Pola makanan masyarakat tersebut membuka peluang yang lebih besar bagi industri pangan untuk memperluas dan bahkan memungkinkan munculnya produk-produk baru yang bergerak di bidang makanan atau produk yang praktis untuk dikonsumsi. Salah satu produk pangan yang praktis adalah biskuit.

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 5% (SNI,1992). Menurut Manley (1998), pada dasarnya ada dua tipe adonan biskuit yaitu keras dan lunak. Perbedaan kedua tipe tersebut terletak pada jumlah air yang diperlukan untuk membuat adonan biskuit. Adonan keras memerlukan jumlah air yang tinggi sehingga adonan dapat ditarik dan tidak mudah putus. *Crackers*, biskuit *semi sweet* dan *hard sweet* merupakan salah satu contohnya. Biskuit adonan lunak jumlah air lebih rendah dan umumnya mengandung lemak dan gula yang tinggi. Karakteristik adonannya mudah patah ketika ditarik, hal itu dikarenakan adonan terlalu lunak sehingga adonan cenderung dituang. *Cookies* merupakan salah satu contoh biskuit lunak. Jenis biskuit yang akan diproduksi adalah *hard sweet*, hal ini dikarenakan variasi flavour *plain* untuk jenis biskuit *hard sweet* masih

belum ditemukan. Biskuit *hard sweet* memiliki karakteristik renyah, adonannya lebih keras yang dikarenakan kandungan gula yang cukup tinggi yakni 40% dari 100% tepung terigu.

Biskuit termasuk jenis makanan yang mudah dibawa dan praktis dengan umur simpan yang cukup panjang, yaitu sekitar satu tahun. Biskuit mempunyai karakteristik yang beragam baik dari segi bentuk, aroma, serta harga. Keragaman bentuk, aroma dan rasa biskuit tersebut memberikan daya tarik tersendiri bagi masyarakat untuk mengkonsumsinya. Saat ini ada banyak produsen biskuit di Indonesia. Produksi biskuit di Indonesia juga terus menunjukkan peningkatan setiap tahunnya, yaitu mencapai 296.074 ton/tahun pada 2005, kemudian meningkat menjadi 299.035 ton/tahun pada 2006. Sampai dengan 2008 kapasitas terus bertambah hingga mencapai 314.106 ton per tahun, sedangkan pada 2009 ini kapasitas produksi meningkat lagi menjadi 326.670 ton per tahun (Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2009). Adanya beberapa produsen biskuit dapat diasumsikan biskuit cukup diminati konsumen dan peningkatan produksi tersebut diasumsikan dapat menunjukkan terjadi peningkatan permintaan konsumen akan biskuit.

Adanya keunggulan-keunggulan dari biskuit serta permintaan masyarakat yang meningkat merupakan peluang bagi industri pangan untuk memperluas usahanya dan bahkan memungkinkan munculnya perusahaan-perusahaan baru yang memproduksi biskuit. Salah satunya adalah perusahaan biskuit manis yang direncanakan berlokasi di Jalan Mayjen Sungkono, Gresik, Jawa Timur dengan kapasitas tepung terigu 100 Kg/hari yang dijalankan dengan sistem produksi batch selama 8 jam/hari.

**1.2. Tujuan**

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian pabrik biskuit manis dengan kapasitas tepung terigu 100 kg/hari dan mengkaji kelayakannya secara ekonomis maupun teknis.

