

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri pangan mengalami peningkatan yang cukup berarti dengan adanya perkembangan teknologi yang pesat. Hal itu ditandai dengan adanya pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis pangan. Salah satu industri pangan yang berbasiskan hasil pertanian adalah industri biskuit. Industri biskuit berkembang pesat saat ini dikarenakan pergeseran pola pikir sebagian masyarakat. Saat ini biskuit tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan ringan saja tetapi juga dijadikan makanan selingan. Biskuit merupakan bahan pangan praktis yang banyak beredar di pasaran, mempunyai karakteristik yang beragam baik dari segi bentuk, aroma, kerenyahan dan citarasa, serta dapat dikonsumsi oleh semua orang, baik orang tua maupun anak-anak. Salah satu jenis biskuit adalah *cracker*. *Cracker* beredar di kalangan masyarakat dengan berbagai macam harga sehingga membuat *cracker* mudah didapat oleh seluruh lapisan masyarakat. Selain mudah didapat, hampir semua lapisan masyarakat baik orang dewasa maupun anak-anak menggemari produk *cracker*.

Cracker adalah *hard dough biscuit* jenis *fermented dough*, berbentuk pipih dan biasanya rasanya mengarah ke asin, gurih dan relatif renyah, serta apabila dipatahkan penampangnya tampak berlapis-lapis. *Cracker* terbuat dari tepung terigu, lemak, *sodium bikarbonat*, ragi (*yeast*), air, dengan atau tanpa gula yang biasanya menggunakan metode pencampuran *all in one*, dengan sifat fisik produk akhir kering, tipis, dan *crispy* (renyah saat dikunyah) serta memiliki berbagai macam bentuk (Hui,

2006). Standar mutu *cracker* didekati dengan standar mutu biskuit yang ditunjukkan pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Standar Mutu Biskuit (SNI 01-2973-1992)

No.	Jenis Uji	Persyaratan
1.	Air	maks 5%
2.	Protein	min 9%
3.	Lemak	min 9,5%
4.	Karbohidrat	min 70%
5.	Abu	maks 1,5%
6.	Logam berbahaya	negatif
7.	Serat kasar	maks 0,5%
8.	Kalori	min 400 Kal/100 g
9.	Jenis tepung	terigu
10.	Bau dan rasa	normal, tidak tengik
11.	Warna	normal

Sumber : Badan Standarisasi Nasional^a (1992)

Kecenderungan masyarakat untuk mengonsumsi biskuit ini membuka peluang bagi industri pangan untuk memperluas dan bahkan memungkinkan munculnya perusahaan baru yang memproduksi biskuit, misalnya *cracker*. Hal ini didukung dengan data produksi biskuit pada tahun 2006 sebesar 225.173 ton dan pada tahun 2007 meningkat menjadi 228.029 ton (Departemen Perindustrian dan Perdagangan, 2008). Berdasarkan data yang diperoleh, masih ada peluang bagi industri pangan untuk mendirikan perusahaan *cracker* dengan kapasitas tepung terigu 100 Kg/hari.

Perusahaan *cracker* yang direncanakan dengan kapasitas tepung terigu 100 Kg/hari ini memiliki bentuk perusahaan CV (Perseroan Komanditer), struktur organisasi tipe garis (lini), sistem produksi semi-kontinyu dengan jam kerja 8 jam/hari (08.00-16.00). Perusahaan *cracker* yang direncanakan ini dibangun di atas lahan seluas 418 m² yang terletak di Jalan Tambakrejo, Kecamatan Kraton, Kabupaten Pasuruan. Kelayakan pendirian perusahaan *cracker* ini akan diketahui melalui evaluasi faktor ekonomis dan faktor teknis.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian pabrik *cracker* dengan kapasitas 100 Kg tepung terigu/hari dan melakukan analisa kelayakan pendirian pabrik dari segi teknis dan ekonomis.

