

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan produk roti dan kue di Indonesia mengalami peningkatan yang pesat. Roti tidak lagi menjadi makanan sampingan, tetapi sudah menjadi makanan pengganti nasi bagi sebagian masyarakat yang tinggal di perkotaan. Konsumsi roti dianggap lebih praktis dibandingkan makan nasi sehingga masyarakat perkotaan cenderung memilih roti sebagai makanan pengganti nasi. Perkembangan pesat roti dapat diamati dari peningkatan jumlah konsumsi roti manis dan roti lainnya per kapita dari tahun 2011 ke tahun 2015 dimana angka konsumsi meningkat dari 29.044 potong per kapita menjadi 52.143 potong per kapita (Rizka et al., 2018). Angka konsumsi roti manis dan roti lainnya per kapita ini mengalami peningkatan pada tahun 2019 hingga mencapai 60.272 potong per kapita (BPS, 2022).

Garlic atau bawang putih memiliki khasiat antimikroba. Kemampuan antimikroba bawang putih disebabkan kandungan senyawa organosulfur yang ada di dalam bawang putih. Allisin merupakan senyawa organosulfur yang paling banyak dalam bawang putih. Senyawa ini akan muncul apabila bawang putih dipotong atau dihancurkan. Allisin merupakan senyawa yang tidak stabil dan tidak tahan terhadap panas. Senyawa ini kebanyakan mengandung belerang yang bertanggung jawab atas rasa, aroma, dan sifat-sifat farmakologi bawang putih seperti antibakteri, antijamur, antioksidan, antikanker. Komponen volatil aktif pada bawang putih timbul setelah pengolahan, tetapi di lain pihak adanya perlakuan panas atau pengolahan dapat menghilangkan komponen volatil aktif yang ada (Moullia, 2018).

Roti merupakan makanan yang terbuat dari bahan utama tepung terigu, *yeast*/ragi, garam dan air, serta bahan tambahan lain: gula, margarin, telur, susu, dan lainnya. Ada beberapa contoh produk roti, yaitu: roti manis, roti tawar, *country bread*, *rye bread*, dan lain-lain. Ragi roti menggunakan mikroorganisme utama yaitu *Saccharomyces cereviceae*, mikroba tersebut dapat mengkonversi senyawa-senyawa pada adonan sehingga akan terbentuk rasa dan

aroma khas roti akibat pembentukan asam, aldehid, dan ester (Sitepu, 2019).

Terdapat banyak variasi roti yang banyak dikonsumsi di Indonesia. Salah satunya adalah *garlic bread* yang pertama kali dibuat di Amerika Serikat oleh imigran dari Italia (Poe, 2001). *Garlic bread* sendiri terinspirasi *bruschetta* yang merupakan makanan tradisional Italia (Raichlen, 2014). Pembuatan *garlic bread* sendiri dilakukan dengan mengolesi campuran *butter*, bawang putih, dan bahan pelengkap lain pada roti dan dilanjutkan dengan pemanggangan (Raba et al., 2007).

Garlic bread “GARETH” merupakan badan usaha *home industry* berskala kecil yang mempekerjakan 2 karyawan untuk menjalankan usahanya. Badan usaha ini akan mengolah lanjut produk roti tawar dan *garlic butter* untuk menghasilkan produk *garlic bread* yang akan dijual. Produk *garlic bread* ini dibuat dengan mencampurkan daun *parsley* kering pada *garlic butter* dan mengoleskan campuran ke potongan roti tawar sebelum dipanggang di *sandwich maker*. Produk *garlic bread* yang dijual terdiri atas dua variasi, yaitu *original* dan *cheese*. Produk varian *cheese* dibuat dengan menambahkan taburan keju cheddar di atas olesan *garlic butter* pada roti sebelum dipanggang di *sandwich maker*. Roti tawar yang digunakan untuk produksi dibeli dari Ramayana Bakery di Jalan Dinoyo, Surabaya. Sementara *garlic butter* dibeli dari situs penjualan *online* untuk menekan biaya. *Garlic bread* “GARETH” menyewa tempat di Jalan Doho, Surabaya untuk menjadi tempat penjualan sekaligus kantor karena tempatnya cukup strategis dan harga sewanya cukup murah. *Garlic bread* “GARETH” dijual dengan kemasan kertas berisi dua lembar *garlic bread* dengan harga Rp. 9.500,00/*pack*.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP) bertujuan untuk merencanakan dan menganalisa kelayakan pendirian tempat usaha *garlic bread* dengan kapasitas produksi *garlic bread* 150 *pack*/hari (@50 gram/*pack*).