

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar Belakang**

Wafer adalah produk adonan cair (*batter*) yang dituang antara 2 loyang dan dipanggang pada periode waktu tertentu (Dogan, 2006). Produk wafer saat ini terus mengalami perkembangan baik dalam segi bentuk maupun isi. Salah satu produk inovasi wafer produk yang banyak diminati oleh masyarakat saat ini adalah wafer *stick*.

Wafer *stick* merupakan makanan ringan yang berbentuk silinder, memiliki kadar air yang rendah serta bersifat renyah. Menurut Whiteley (1971), wafer *stick* dengan kadar air yang melebihi 2% akan menjadi liat, tidak enak, serta kehilangan kerenyahannya. Wafer *stick* pertama yang mulai memasuki pasar adalah “astor”. Data Badan Pusat Statistik (2003) menyebutkan bahwa jumlah produksi astor di Jawa Timur pada tahun 2003 sebanyak 841.765 kg (nilai penjualan Rp. 21.177.383,00), sedangkan jumlah produksi wafer *cream* tercatat lebih rendah yaitu sebanyak 39.370 kg (nilai penjualan Rp. 382.099,00). Hal ini menunjukkan tingginya permintaan konsumen akan produk wafer *stick*.

Pangsa pasar produk wafer *stick* ini adalah anak-anak hingga remaja sehingga angka penjualannya yang tergolong tinggi adalah di daerah rekreasi, pasar, serta kantin sekolah. Bahan untuk membuat wafer *stick* meliputi terigu, tapioka, air, minyak nabati, coklat bubuk, vanili bubuk, lesitin, garam, gula halus, margarin, susu bubuk, pewarna, dan *flavouring agent*. Bahan-bahan ini dapat diperoleh dan disediakan dengan mudah dan cepat dari penyedia bahan makanan. Proses pengolahannya meliputi persiapan bahan baku, pembuatan adonan pasta dan opak, pemangangan, *filling*, pendinginan, pemotongan wafer *stick*, dan pengemasan. Proses

pengolahan ini juga dapat dilakukan dengan mudah karena mesin wafer *stick* bekerja secara otomatis.

Jika dilihat dari uraian tersebut di atas maka, pabrik wafer *stick* memiliki peluang yang cukup besar untuk dikembangkan. Untuk mendirikan pabrik wafer *stick* yang baik perlu adanya perencanaan yang baik pula seperti perencanaan teknis (bahan baku, lokasi pabrik, mesin, tata letak dan lain-lain), perencanaan manajemen dan perencanaan ekonomis. Produk wafer *stick* yang direncanakan berbentuk silinder dengan diameter 8 mm, dan berisikan pasta coklat di sebagian permukaan dalam opak wafer *stick*.

Pada tugas perencanaan pabrik pengolahan pangan ini dipilih kapasitas produksi wafer *stick* sebesar 1000 kg produk per hari. Kapasitas ini didukung dengan pengaturan jam kerja karyawan proses produksi yang hanya terdiri dari 1 *shift* kerja (8 jam kerja). Struktur organisasi yang digunakan dalam pabrik pengolahan wafer *stick* ini adalah struktur lini (garis) dengan bentuk badan usaha persekutuan komanditer (CV). Pabrik wafer *stick* ini direncanakan didirikan di Jalan By Pass KM 52, Mojokerto–Jawa Timur, dengan pertimbangan lokasi perusahaan yang strategis karena tenaga kerja relatif mudah didapat, biaya hidup relatif rendah, mudah memperoleh bahan baku dan bahan pembantu serta dekat dengan akses ke daerah pemasaran.

## **1.2 Tujuan**

Tujuan dari Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan pendirian Pabrik Pengolahan Wafer *Stick* dengan Kapasitas 1000 kg Produk/Hari dan mengevaluasi kelayakannya secara teknis, manajemen maupun ekonomis.