

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cake merupakan produk *bakery* yang populer dan digemari oleh masyarakat. *Cake* dapat disajikan sebagai *dessert* atau *appetizer*. Menurut U.S Wheat Associates (1983), *cake* berasal dari adonan berbahan utama tepung terigu, mentega, *margarine*, telur, gula pasir, susu, dan bahan pelengkap seperti: keju, coklat, buah, rempah, bahan pewarna seperti: klorofil, *saffron*, *carmine*, *annatto*, *buttercream*, *almond paste*. Salah satu jenis *cake* yang cukup populer saat ini adalah Spiku.

Spiku adalah salah satu jenis *cake* yang berasal dari Belanda dan telah dikembangkan di Indonesia. Spiku kini telah menjadi salah satu makanan khas Surabaya, yang sering dijadikan buah tangan oleh konsumen. Citarasa spiku cocok dengan kebanyakan selera masyarakat di Indonesia. Spiku memiliki citarasa yang khas sehingga ketika mengkonsumsinya konsumen akan langsung mengenalinya.

Bahan penyusun spiku mudah didapatkan seperti terigu, mentega, telur, gula, garam dan vanilli. Spiku bisa disajikan dalam berbagai kesempatan, baik untuk pesta, jamuan kecil di rumah, maupun sebagai buah tangan. Hal tersebut menunjukkan adanya peluang yang menjanjikan untuk mendirikan usaha pengolahan spiku.

Produk spiku yang diproduksi diberi nama “SPIKLOVE”. Nama tersebut menggambarkan kecintaan konsumen pada produk spiku yang diproduksi. Ciri khas produk “SPIKLOVE” adalah teksturnya yang lembut dan enak.

Lokasi produksi “SPIKLOVE” berada di Dinoyo Baru nomor 5 Surabaya, dengan tata letak *product layout* serta kapasitas produksi 32 kemasan per hari. Segala aspek perlu dirancang untuk memulai usaha

tersebut, yaitu mulai dari aspek bahan baku, bahan pembantu, peralatan dan perlengkapan, tenaga kerja, hingga biaya yang diperlukan. Analisis aspek teknis dan ekonomis, serta evaluasi kelayakan pendirian usaha juga perlu dilakukan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari penulisan tugas perencanaan unit pengolahan pangan (PUPP) ini adalah untuk merencanakan *home industry* spiku dengan kapasitas produksi 32 kemasan per hari dan untuk mengkaji kelayakan pendirian *home industry cake* secara teknis dan ekonomis.