

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Semakin berkembangnya jaman, maka cara hidup dan perilaku manusia pun berubah. Hal ini disebabkan dengan semakin banyaknya kesibukan, manusia menginginkan hal-hal yang praktis dan cepat, termasuk mengenai makanan. Manusia lebih memilih untuk mengkonsumsi makanan yang sifatnya praktis, dalam arti mudah diperoleh, harganya murah, rasanya bisa diterima atau digemari, dan dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama.

Perkembangan teknologi yang pesat mengakibatkan industri pangan juga berkembang dan mengalami peningkatan yang cukup berarti. Hal tersebut ditandai dengan adanya pengolahan makanan yang menghasilkan berbagai jenis makanan. Salah satu industri pangan yang berbasis hasil pertanian adalah industri wafer.

Produk wafer merupakan salah satu dari sekian banyak makanan ringan yang tersedia. Sebagian masyarakat kita telah mengonsumsi produk wafer sebagai pengganti nasi, walaupun tidak secara total, misalnya dikonsumsi sebagai makanan ringan. Wafer mengandung nutrisi yang cukup lengkap walaupun hanya makanan ringan. wafer mengandung karbohidrat, protein, lemak, dan vitamin karena wafer dibuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan flavor termasuk juga susu, coklat bubuk, dan buah kering (Whiteley, 1971), sehingga produk wafer cocok sebagai makanan pengganti nasi.

Karakteristik wafer memiliki pori-pori kasar, teksturnya berongga-rongga, dan relatif renyah. Kualitas suatu *wafer* sangat ditentukan oleh

kerenyahan *wafer* (Manley, 2000). Hal inilah yang membuat *wafer* istimewa yakni bentuknya yang sangat tipis, dengan ketebalan 3 mm, tetapi renyah. Banyak faktor yang menentukan keberhasilan pembuatan *wafer* seperti formulasi bahan yang digunakan dan proses pengolahannya. Oleh karena banyaknya faktor tersebut, produsen *wafer* harus memberikan perhatian khusus pada proses pengolahan *wafer* terutama bagi industri *wafer* yang berskala besar.

Perkembangan pasar makanan ringan, khususnya dalam industri *wafer* semakin bertambah pesat. Peluang bisnis di sektor *wafer* ini sangat potensial dan memiliki daya tarik pasar yang sangat besar, karena *wafer* termasuk dalam *consumer goods* yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Hal ini dapat kita lihat pada saat hari raya contohnya Lebaran. Secara ekonomi, bisnis *wafer* pertumbuhannya semakin pesat. *Market size* (ukuran pasar) dalam industri ini sebesar 2 milyar/tahun (Swa, 2008). Menurut Departemen Riset IFT (Indonesia Finance Today) (2011), produksi *wafer* di Indonesia tumbuh rata-rata tahunan (compounded annual growth rate/CAGR) sebesar 8,8% periode 2002-2011, dari 166 ribu ton pada 2002 dan diestimasikan mencapai 325 ribu ton pada 2011. Hal ini memicu pertumbuhan perusahaan *wafer*.

Untuk pendirian suatu perusahaan yang baru, perlu dilakukan studi kelayakan baik dari segi ekonomi maupun teknis, oleh karena itu dilakukan kajian kelayakan untuk pendirian pabrik wafer *cream* berkapasitas 12.000 Kg produk jadi/hari.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan dari penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah merencanakan pabrik pengolahan wafer *cream* dengan kapasitas

12.000 Kg / hari, serta mengevaluasi kelayakannya secara teknis maupun ekonomis.