

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Industri *bakery* memiliki peluang yang besar untuk terus berkembang karena banyaknya inovasi, strategi bisnis, dan persaingan yang kuat. Industri *bakery* meliputi roti, kue, donat, biskuit, kraker, dan pie. Roti termasuk salah satu produk pangan yang cukup populer di Indonesia yang berbahan dasar tepung terigu. Roti merupakan produk fermentasi menggunakan ragi (*Saccharomyces cerevisiae*) sebagai pengembang (Ridhani et al., 2021). Roti termasuk pangan yang memiliki sumber karbohidrat serta harga yang terjangkau. Seiring perkembangan zaman, budaya mengonsumsi roti sebagai makanan selingan sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia. Roti semakin digemari masyarakat segala usia karena gaya hidup yang serba cepat dan lebih memilih makanan instan, cepat, namun mengenyangkan. Roti sendiri juga dinilai memiliki kemasan yang praktis, mudah dibawa, dan tersedia dalam berbagai macam jenis dan varian rasa. Varian rasa pada roti dapat berbagai macam seperti rasa manis (*sweet*) dan asin (*savory*) (Dewi et al., 2021).

Seiring perkembangan zaman, jenis roti semakin beragam di pasaran seperti roti manis, roti tawar, roti sobek, *bagel*, *baguette*, dan sebagainya. Salah satu roti yang beredar dan cukup digemari di pasaran yaitu, roti sobek. Roti sobek merupakan roti manis yang disusun berdekatan dalam loyang sehingga dapat menempel dan dapat dikonsumsi dengan cara disobek. Roti sobek memiliki tekstur yang lebih lembut yang membuat konsumen lebih memilih roti sobek dibandingkan roti manis. Umumnya, bahan utama dari roti sobek sama dengan roti manis. Bahan utama yang digunakan adalah tepung terigu protein tinggi, gula pasir, susu bubuk, ragi, dan *bread improver* (Sarofa et al., 2014). Roti yang dipilih untuk perencanaan usaha ini yaitu, roti sobek.

“Olahpangan” adalah unit usaha berskala mikro yang dimiliki oleh Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya bekerja sama dengan Pusat Penelitian Pangan dan Gizi. Usaha skala mikro “Olahpangan” bergerak di industri *bakery*.

Usaha skala mikro “Olahpangan” memproduksi roti sobek yang dijual di daerah Surabaya dengan kapasitas produksi sebanyak 228 *pack* roti sobek atau setara dengan 47,88 kg adonan per hari. Kapasitas produksi tersebut ditentukan berdasarkan kapasitas *proof* dengan perhitungan pada Lampiran B. Varian rasa dari roti sobek “Olahpangan” ada 5. Jumlah produksi dibagi menjadi 36 keju, 36 coklat, 36 *blueberry*, 60 *mix* coklat keju, dan 60 *bluecheese* (*blueberry* keju). Varian yang paling digemari oleh konsumen yaitu, varian *mix* coklat keju dan *bluecheese* (*blueberry* keju) sehingga diproduksi dalam jumlah yang lebih banyak. Hal tersebut dibuktikan berdasarkan penjualan yang pernah dilakukan bahwa konsumen paling sering membeli kedua varian tersebut yang dapat dilihat pada Lampiran C. Usaha skala mikro “Olahpangan” memiliki potensi untuk berkembang karena berdasarkan hasil penjualan yang sudah pernah dilakukan cukup tinggi.

1.2. Tujuan

1. Merencanakan usaha skala mikro roti sobek “Olahpangan” dengan kapasitas produksi 228 *pack* roti sobek atau setara 47,88 kg adonan.
2. Melakukan evaluasi kelayakan ekonomis dan teknis usaha skala mikro roti sobek yang direncanakan.