

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu olahan pangan yang sering dijadikan alternatif makanan pengganti nasi yang populer di tawar. Roti tawar merupakan salah satu jenis roti *sponge* yang tersusun dari gelembung-gelembung gas (Pusuma et al., 2018). Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (2019), roti tawar adalah produk roti yang adonannya terbuat dari tepung terigu, lemak, gula dan air yang mengalami fermentasi oleh ragi (khamir) sebagai bahan pengembang. Roti tawar memiliki tekstur yang berserat, bervolume, dan memiliki rasa netral cenderung gurih (Handayani et al., 2022).

Roti tawar dapat disajikan bersama dengan selai, keju, telur, sosis dan *topping* lainnya serta dapat diolah lebih lanjut menjadi sebuah produk baru seperti *toast* dan *bread pudding*. Selain itu, roti tawar memiliki harga yang relatif murah dan seluruh masyarakat dapat dengan mudah membeli atau mendapatkan roti tawar (Bramtarades et al., 2013; Rustanto et al., 2018 dalam Handayani et al., 2022). Oleh sebab itu, roti tawar banyak digemari oleh masyarakat Indonesia. Hal ini ditunjukkan oleh rata-rata konsumsi roti tawar penduduk Indonesia pada tahun 2022 mencapai 147,197 potong/perkapita/seminggu (BPS, 2022).

Berdasarkan data produksi roti tawar tahun 2021 menurut BPS (2023), diketahui bahwa roti tawar yang diproduksi di Indonesia mencapai 157.797 buah roti tawar. Data ini didukung oleh data konsumsi roti tawar menurut Statistik Konsumsi Pangan (2023), diketahui bahwa konsumsi roti tawar mengalami peningkatan dari tahun 2021 sebanyak 0,348 potong menjadi 0,353 pada tahun 2022. Data tersebut berbanding terbalik dengan jumlah produsen roti tawar yang mengalami penurunan dari 829 perusahaan pada tahun 2021 (BPS, 2023) menjadi 813 perusahaan pada tahun 2022 (BPS, 2024). Hal ini dapat menjadi salah satu peluang untuk mendirikan usaha roti tawar sebab tingginya tingkat konsumsi yang berbanding terbalik

dengan jumlah produsen roti tawar yang semakin menurun di tahun 2022.

Usaha produksi roti tawar direncanakan dengan nama produk “olahpangan.”. “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.” memproduksi roti tawar yang didaerah Surabaya dengan kapasitas produksi sebanyak 119 *pack* roti tawar setara dengan 24 kg tepung terigu per harinya. Roti tawar “olahpangan.” memiliki beberapa varian seperti roti tawar biasa, roti tawar pandan, roti tawar spiral dan roti tawar gandum. Jumlah produksi dibagi menjadi 12 kg tepung untuk roti tawar gandum, 6 kg tepung untuk roti tawar biasa, 3 kg roti tawar spiral dan 3 kg tepung roti tawar pandan. Varian yang paling disukai adalah roti gandum lalu diikuti dengan roti tawar biasa. Roti tawar gandum paling digemari oleh para konsumen. Hal tersebut dibuktikan berdasarkan data penjualan yang dilakukan selama bulan Juli 2023 hingga November 2023 yang disajikan pada Lampiran A.

Data penjualan roti tawar selama Juli 2023 hingga November 2023 menunjukkan bahwa sebagian besar pembeli lebih menyukai roti tawar gandum dibandingkan dengan roti tawar biasa, roti tawar spiral moka, dan roti tawar pandan. Data tersebut dapat digunakan untuk menentukan tingkat kesukaan masyarakat pada berbagai macam varian roti tawar yang diproduksi oleh “olahpangan.”. Selain itu, data tersebut juga dapat digunakan untuk menentukan ketersediaan bahan baku serta jumlah keuntungan yang didapatkan.

1.2. Tujuan

Tujuan dari perencanaan unit pengolahan pangan roti tawar “olahpangan.” ini antara lain :

1. Melakukan perencanaan usaha roti tawar “olahpangan.” dan analisis kelayakannya.
2. Melakukan penjualan produk roti tawar dan evaluasi kapasitas produksinya.