

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Wafer *stick* merupakan produk yang berbasis sereal rendah lemak yang sangat tipis, bertekstur lembut dan *crispy*. Pembuatan wafer *stick* memerlukan proses aerasi tinggi dan gelatinisasi pati. Wafer *stick* terbuat dari bahan-bahan seperti tepung terigu, gula, dan mentega. Bahan lain seperti susu, flavor, dan lainnya juga dapat ditambahkan untuk menambah variasi wafer *stick*. Wafer *stick* umumnya dikombinasikan dengan *filling* saus yang beragam seperti krim.

Wafer *stick* merupakan produk yang digemari oleh masyarakat Indonesia karena wafer termasuk produk makanan ringan yang praktis, memiliki kalori cukup tinggi, dan flavornya bervariasi. Wafer *stick* merupakan salah satu bahan pangan yang siap dikonsumsi setiap saat, mudah diperoleh, harganya bervariasi, daya simpan relatif lama, serta mempunyai karakteristik yang beragam baik dari segi bentuk, aroma, kerenyahan dan citarasa. Diversifikasi produk wafer *stick* banyak dilakukan pada saat ini, yaitu dapat dilakukan dalam formula bahan baku, warna, *flavor*, ataupun jenis krim yang digunakan.

Industri wafer *stick* merupakan bidang usaha yang berprospek cerah karena seiring dengan perkembangan zaman yang membutuhkan produk pangan praktis, cepat untuk disajikan, bergizi, serta mempunyai masa simpan yang relatif lama. Hal ini juga didukung oleh pernyataan Hidayat dan Palupi (2009), total produksi wafer *stick* yang dihasilkan 1,5-2 triliun/ tahun untuk memenuhi konsumen di seluruh Indonesia serta pertumbuhan industri wafer *stick* rata-rata di atas 50%. Pertumbuhan

industri wafer *stick* dapat dilihat pada Tabel 1.1. Oleh karena itu, masih ada peluang untuk melakukan pendirian pabrik wafer *stick*.

Tabel 1.1 Pertumbuhan Industri wafer *stick*

Tahun	Pertumbuhan (%)
2001-2002	40
2002-2003	35
2003-2004	55
2004-2005	60
2005-2006	67
2006-2007	80

Sumber: Badan Pusat Statistik (2001-2007)

Pendirian industri wafer *stick* juga menguntungkan karena adanya kemungkinan untuk terus dikembangkannya beraneka macam, citarasa, aroma, *flavor*, warna dan kemasan yang sesuai dengan keinginan konsumen. Pemenuhan keinginan konsumen ini penting dalam menunjang keberhasilan industri wafer *stick*, untuk itu diperlukan adanya perencanaan dalam segi teknis maupun ekonomis terlebih dahulu sebelum membentuk suatu industri pangan..

Pabrik pengolahan wafer *stick* ini direncanakan berlokasi di Jalan Raya Taman, Sepanjang. Kapasitas pabrik yang direncanakan adalah mengolah 500 kg tepung terigu per hari menjadi produk wafer *stick*.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan (PUPP), bertujuan untuk:

1. merencanakan kapasitas pabrik wafer *stick* yang mengelola tepung terigu 500 kg/hari
2. mengevaluasi kelayakan teknis maupun ekonomis pabrik wafer *stick* yang direncanakan.