

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Roti merupakan salah satu produk pangan yang permintaannya meningkat dari tahun ke tahun. Data terbaru yang dikeluarkan oleh Asosiasi Roti dan Biskuit Indonesia memprediksi konsumsi roti dan biskuit pada kuartal II 2011 meningkat 10%-15% dibanding kuartal I (Saksono, 2011). Peningkatan konsumsi roti disebabkan meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap produk pangan yang praktis dan langsung dapat dikonsumsi. Roti manis lebih disukai karena lebih praktis untuk dikonsumsi dibandingkan dengan roti tawar. Roti manis umumnya langsung dikonsumsi karena sudah memiliki rasa manis, ada yang berisi dan ada pula yang diberi topping. Donat merupakan salah satu jenis roti manis yang cukup digemari. Penjualan donat secara nasional pada 2012 diperkirakan meningkat 15% menjadi Rp 6,49 triliun dibandingkan proyeksi tahun 2011 yaitu Rp 5,65 triliun (Nurmayanti, 2011).

Donat merupakan produk pangan yang telah dikenal sejak lama, dan dikonsumsi diseluruh dunia. Donat merupakan produk *bakery* yang terbuat dari tepung terigu, air, gula, garam, serta ragi yang mengalami berbagai proses seperti pengadukan, fermentasi, serta penggorengan. Jenis donat yang telah diproduksi seperti donat mini, *seaweed donuts*, *square donut*, dan masih banyak lagi jenis-jenis donat lainnya. Produk yang direncanakan akan diproduksi, yakni donat berdiameter 12 cm dengan topping coklat, coklat putih, mieses dan gula.

Usaha pengolahan donat akan didirikan di daerah Mangli, Jember dengan segmen pasar semua usia. Daerah Mangli, Jember dipilih karena

lokasi ini dekat penyedia bahan baku dan bahan pembantu, serta dekat dengan target penjualan.

Bentuk badan usaha yang digunakan adalah PT. PT merupakan badan hukum yang didirikan berdasarkan perjanjian, melakukan kegiatan usaha dengan modal dasar yang seluruhnya terbagi dalam saham, dan memenuhi persyaratan yang ditetapkan dalam undang-undang serta peraturan pelaksanaannya (Lawindo, 2013).

Kapasitas produksi dari industri donat yang didirikan adalah 150 kg tepung terigu/hari. Besarnya kapasitas produksi antara lain ditentukan oleh jumlah penduduk di Jember, Balung, Ambulu, Kaliwates, Sumpalsari, dan Patrang yang merupakan target pemasaran pabrik donat.

Jenis donat yang diproduksi adalah donat berdiameter 12cm dengan topping coklat, coklat putih, mieses dan gula. Harga yang ditetapkan harus sesuai dengan permintaan pasar dan biaya produksi sehingga dapat menghasilkan angka penjualan dan laba yang maksimum.

1.2 Tujuan

Tujuan penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah:

1. Merancang industri pengolahan donat dengan kapasitas 150kg tepung terigu/hari.
2. Mengevaluasi kelayakan perencanaan pabrik donat dengan kapasitas bahan baku 150 kg/ hari secara teknis dan ekonomis.