

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Snack food* atau yang disebut makanan ringan merupakan produk pangan yang digemari oleh segala usia. Makanan ringan biasanya dikonsumsi di sela-sela waktu makan pagi, siang dan malam. Seiring meningkatnya perkembangan zaman dan tingkat kesibukan masyarakat, maka makanan ringan dijadikan makanan alternatif untuk memenuhi kebutuhan energi.

Biskuit merupakan produk pangan dengan bahan dasar sereal yang cukup tinggi tingkat konsumsinya oleh masyarakat. Tampak pada Januari 2016 terjadi lonjakan impor sereal sebesar 86,3% dibandingkan dengan Januari 2015. Menurut Sriboga Suratmo selaku Ketua Asosiasi Roti, Biskuit dan Mie (Asrobim) dalam data statistik Kementerian Perindustrian Indonesia, lonjakan ini merupakan cerminan peningkatan konsumsi masyarakat, salah satunya terhadap produk biskuit. Peningkatan konsumsi biskuit ini juga disampaikan oleh Badan Pusat Statistik (BPS). Berdasarkan data BPS, diketahui bahwa impor sereal pada Januari 2016 mencapai US\$443,4 juta, yakni meningkat sebesar 86,3% dari Januari 2015 yang hanya US\$238 juta.

Biskuit terdiri atas beberapa jenis, antara lain biskuit keras, *crackers*, *wafer* dan *cookies*. *Crackers* memiliki ciri berbentuk pipih, memiliki rasa yang mengarah ke asin, bertekstur renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Crackers* merupakan jenis biskuit yang paling populer dan diminati saat ini oleh masyarakat. Hal ini dapat dilihat dengan beredarnya berbagai varian *crackers* di pasaran, antara lain

*crackers* tanpa salut, *crackers* salut gula pasir, *crackers* salut coklat, *crackers* salut keju dan *crackers* salut abon.

Peluang usaha inilah yang membuat banyak produsen pangan berusaha untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan pasar terhadap *crackers*. Tantangan terbesar bagi produsen pangan dalam memenuhi kebutuhan dan permintaan pasar adalah memuaskan keinginan masyarakat akan suatu produk baru. Tingginya tingkat kejenuhan masyarakat akan suatu produk pangan mengakibatkan produsen pangan harus selalu berinovasi dalam memproduksi pangan. Oleh karena itu, PT. Makanan Ringan Sehat memproduksi *crackers* dengan varian yang baru, yaitu *crackers* salut *matcha*.

*Matcha* merupakan hasil gilingan teh hijau dalam bentuk bubuk. Pemanfaatan *matcha* dalam bidang pangan sangat banyak, di antaranya dikonsumsi langsung dengan cara diseduh, digunakan sebagai perisa dan pewarna untuk produk *ice cream*, *mochi* dan berbagai jenis kue. *Matcha* sangat populer di masyarakat karena mengandung antioksidan yang cukup tinggi sehingga dapat melawan zat-zat radikal bebas yang dihasilkan dari polusi, sinar UV, radiasi dan zat kimia yang bisa merusak sel dan DNA. Produk *crackers* salut *matcha* memiliki karakteristik berbentuk persegi dengan ukuran 5 cm x 5 cm dan berat 10 gram/keping dengan warna kuning kecoklatan serta pada kedua sisi bersalut *matcha*. *Crackers* salut *matcha* dikemas menggunakan aluvo sebagai kemasan primer, *plastick bag* sebagai kemasan sekunder dan kardus sebagai kemasan tersier. *Crackers* salut *matcha* dijual dengan harga Rp. 450., per *sachet* (@= 1 keping *cracker*). Keunggulan *crackers* salut *matcha* ini adalah tidak menggunakan bahan pewarna buatan dan memiliki nutrisi yang tinggi. Oleh karena itu, perencanaan pendirian pabrik *crackers* salut *matcha* dengan kapasitas

produksi 2 (dua) ton (200.000 kemasan) per hari dan perlu dilakukan evaluasi kelayakan pendirian pabrik tersebut sebelum direalisasikan.

## **1.2. Tujuan**

- 1.2.1. Merencanakan pendirian pabrik *crackers* salut *matcha* dengan kapasitas produksi 2 (dua) ton per hari.
- 1.2.2. Mengevaluasi kelayakan pendirian pabrik sebelum direalisasikan.