BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu kebutuhan manusia yang paling utama dan tidak dapat diabaikan adalah makanan. Makanan merupakan prekursor utama bagi tubuh untuk dapat menjalankan aktivitas metabolisme. Konsumsi makanan dengan jumlah yang cukup dan dengan kandungan gizi yang seimbang akan menjadikan aktivitas metabolisme berjalan dengan baik sehingga berpengaruh pada kesehatan tubuh. Selain itu, makanan juga merupakan penyuplai utama energi bagi tubuh untuk dapat melakukan aktivitas sehari-hari. Tanpa asupan makanan dengan jumlah yang cukup dan kandungan gizi yang seimbang, manusia tidak akan mampu beraktivitas dan bertahan hidup.

Dewasa ini, beragam jenis makanan telah bermunculan. Salah satunya adalah roti yang telah lama dikenal oleh masyarakat. Roti didefinisikan sebagai makanan yang terbuat dari terigu, air, gula, dan ragi (*yeast*) yang pada pengolahannya dilakukan fermentasi dan pemanggangan. Pada awalnya, roti dikenal sebagai *snack* atau pendamping teh atau kopi. Tetapi lambat laun, roti dijadikan sebagai makanan pokok di samping nasi karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi ($\pm$ 45-48%) untuk dapat memberikan asupan energi. Dewasa ini, berbagai variasi roti telah banyak diproduksi, yang meliputi variasi jenis, bentuk, rasa, dan warna.

Aktivitas masyarakat yang semakin meningkat menyebabkan masyarakat membutuhkan makanan yang praktis, tetapi dapat mengenyangkan sekaligus memberikan asupan energi. Kebutuhan makanan yang praktis seperti roti mengalami peningkatan pada tahun 1999 hingga 2008 (Tabel 1.1.). Peningkatan kebutuhan tersebut memberi peluang bagi

industri roti untuk berkembang. Salah satunya adalah industri roti sisir. Tabel peningkatan konsumsi dapat dilihat di bawah ini.

Tabel 1.1. Perkembangan Tingkat Konsumsi Roti di Indonesia

Jenis Roti	Tahun			
	1999	2002	2005	2008
Roti tawar (bungkus)	390 juta	490 juta	560 juta	742 juta
Roti manis (potong)	2,4 miliar	3,1 miliar	4,2 miliar	6,4 miliar

Sumber : Data Survei Sosial Ekonomi Nasional (2010) dalam Mulyadi (2010)

Roti sisir merupakan jenis roti yang telah umum dikenal oleh masyarakat. Ciri khas roti sisir adalah berbentuk bulat memanjang yang masing-masing sisinya dilapisi oleh margarin atau *roombutter* dan ditaburi gula halus. Pelapisan pada roti sisir ini bertujuan untuk melekatkan antara sisir yang satu dengan sisir lainnya. Selain itu, pelapisan juga memberi cita rasa yang unik dan berbeda dari jenis roti lainnya. Lapisan margarin atau *roombutter* memberikan rasa gurih pada roti sedangkan lapisan gula halus memberikan rasa manis dan *icy* dalam mulut. Ada dua jenis variasi roti sisir, yaitu roti sisir biasa dan roti sisir jenis *roombutter*.

Pabrik roti sisir dengan kapasitas 100 kg terigu/hari direncanakan akan didirikan di kawasan Jalan Benteng Pancasila, Mojokerto dengan luas tanah 2000 m^2 dan luas bangunan 1110 m^2. Dalam mendirikan pabrik roti, lokasi pabrik sangat berpengaruh karena pemilihan lokasi yang tepat akan menghemat biaya produksi sehingga harga jual produk yang dipasarkan dapat bersaing. Lokasi pabrik yang tepat terletak pada daerah yang mampu memberikan total biaya produksi yang rendah namun memberikan keuntungan maksimal. Pemilihan lokasi pabrik yang tidak tepat akan meningkatkan biaya produksi sehingga harga jual produk akan semakin tinggi dan produk akan sulit untuk bersaing.

Tujuan utama pendirian pabrik roti sisir ini adalah untuk mendapatkan keuntungan semaksimal mungkin dengan total biaya produksi seminimal mungkin. Tujuan lainnya adalah untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang membutuhkan makanan yang praktis tetapi tetap mengenyangkan. Selain itu, proses-proses pengolahan di pabrik dapat menyerap tenaga kerja sehingga dapat mengurangi pengangguran.

Bentuk perusahaan yang direncanakan untuk pabrik roti sisir ini adalah bentuk perusahaan perseorangan. Struktur organisasi yang direncanakan adalah struktur organisasi garis (*line authority*) dengan satu garis kewenangan. Proses produksi direncanakan berlangsung selama lima hari dalam seminggu dengan dua *batch* kerja dan tiga *shift* karyawan setiap hari. Satu *shift* karyawan adalah delapan jam kerja.

Roti sisir direncanakan akan dikemas dengan plastik HDPE (*High Density Poly Ethylene*) untuk jenis roti sisir biasa dan plastik PP (*Poly Propylene*) untuk jenis roti sisir *roombutter*. Tiap kemasan akan berisi lima buah roti sisir dengan perkiraan berat bersih (*netto*) 125 gram per bungkus. Sasaran konsumen untuk penjualan produk roti sisir ini adalah semua golongan.

Penentuan sasaran konsumen ini didasarkan pada harga dan kualitas, serta ciri khas produk. Pemilihan bahan baku yang berkualitas namun harga relatif murah serta efisiensi proses produksi merupakan faktor yang mempengaruhi harga produk. Apabila pabrik memperoleh bahan baku yang relatif murah namun berkualitas baik maka produk yang dihasilkan berkualitas baik namun harganya terjangkau. Proses produksi juga harus dilakukan seefisien mungkin sehingga harga produk dapat ditekan. Harga produk yang terjangkau memungkinkan semua golongan masyarakat dapat membeli produk tersebut. Untuk golongan menengah ke bawah, harga produk masih terjangkau. Sedangkan untuk golongan menengah ke atas,

adanya variasi produk berupa roti sisir jenis *roombutter* dapat menarik minat untuk membeli. Adanya variasi produk dikarenakan setiap produk memiliki ciri khas tertentu. Roti sisir biasa memiliki tekstur yang lembut dan flavor harum yang lembut, sedangkan roti sisir jenis *roombutter* memiliki tekstur yang lembut dengan flavor yang lebih tajam dan rasa yang lebih gurih dibandingkan roti sisir biasa.

Perencanaan pendirian pabrik meliputi faktor teknis dan ekonomis. Faktor teknis meliputi pemilihan lokasi dan tata letak pabrik, penentuan badan usaha dan struktur organisasi, penentuan bahan baku dan bahan pembantu, penentuan proses pengolahan, pemilihan spesifikasi mesin dan peralatan, penentuan utilitas, serta penentuan karyawan pabrik. Sedangkan faktor ekonomis meliputi perhitungan modal industri total (*Total Capital Investment*), perhitungan biaya produksi total (*Total Production Cost*), biaya pembuatan dan *general expense*, laju pengembalian modal (*Rate of Return*), waktu pengembalian modal (*Payout Time*), serta titik impas (*Break Even Point*).

1.2. Tujuan Penulisan

a. Untuk merencanakan pendirian pabrik pengolahan roti sisir dengan kapasitas 100 kg terigu/hari.
b. Untuk mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis pabrik pengolahan roti sisir yang telah direncanakan.