

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris yang mayoritas masyarakatnya bertani, pertanian menjadi bagian penting dari negara Indonesia. Sebagai bentuk pengolahan dari hasil pertanian didirikanlah berbagai industri, salah satu bentuk industri pengolahan hasil pertanian adalah roti. Roti merupakan salah satu bentuk makanan pokok yang cukup diminati masyarakat Indonesia. Indonesia sendiri memiliki beragam jenis roti, mulai dari roti tradisional hingga roti modern. Sebagai contoh untuk roti modern misalnya tortilla, donat, brownies dan juga sebagai contoh roti tradisional adalah jenis roti kering yang sering dikonsumsi oleh sebagian masyarakat Indonesia khususnya yang tinggal di wilayah perkotaan adalah roti bolu kering. Roti kering adalah istilah yang sering digunakan pada makanan yang memiliki tekstur keras namun renyah, roti jenis ini memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan cara dioven untuk mengurangi kadar airnya. Roti kering dipilih masyarakat umum karena memiliki rasa yang berbeda juga tahan lama jadi dapat disimpan dalam jangka waktu lama tanpa takut menjadi kadaluarsa. Selain itu roti merupakan makanan instan yang siap saji, walaupun roti kering bukan termasuk makanan pengganti nasi namun roti jenis ini juga memiliki kemampuan untuk dapat menyenyangkan perut.

Pengertian roti adalah proses pencampuran tepung terigu yang difermentasikan dengan ragi roti (*Saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain dan dipanggang atau dioven, kedalam adonan yang sebelumnya telah dicampur dan ditambahkan gula, garam, susu atau susu bubuk, lemak, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti rasa buah dan berbagai variasi lain untuk menambahkan rasa pada roti. (Haryono, 1992). Proses produksi berupa jenis dan jumlah kebutuhan bahan baku dan jumlah fungsi alat produksi telah dikuasai, komponen peralatan yang terkait dicocokkan dan disesuaikan dengan kebutuhan proses produksi, parameter proses yang diperlukan memenuhi persyaratan keselamatan dan produksi, pemeriksaan

per-start dilakukan sebagaimana kebutuhan tempat kerja, peralatan pencampur, pengaduk, pembagi, pemipih, pemanggang dan alat bantu lain dioperasikan sesuai alat (Mudjajanto, dkk. 2004).

Energi merupakan hal yang penting dalam suatu industri, termasuk industri pertanian. Dalam kegiatan usaha industri diperlukan input produksi pada tiap-tiap tahapan proses. Yaitu energi langsung, energi tak langsung (*embodied energi*), dan energi manusia. Bentuk energi langsung adalah bahan bakar fosil, seperti bensin, minyak diesel, minyak tanah, LPG, dan energi listrik. Sedangkan bentuk energi tidak langsung adalah energi yang dibutuhkan untuk memproduksi bibit tanaman, pupuk, pestisida, bahan-bahan lainnya yang berhubungan dengan proses produksi untuk memproduksi peralatan dan mesin. Energi biologis adalah tenaga kerja manusia dan hewan (Kamaruddin *et al* , 1991)

UD Elza Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember merupakan perusahaan yang bergerak dalam pembuatan berbagai jenis roti yang memproduksi roti bolu kering dan aneka roti tradisional khususnya yang merupakan oleh-oleh khas kota Jember, yang memiliki berbagai varian bentuk dan rasa. UD Elza Putra memiliki tugas utama untuk memproduksi dan mengembangkan berbagai macam roti dan kue dengan merk produk “ ELZA PUTRA “.

1.2 Rumusan Masalah

Berapa konsumsi energi yang dibutuhkan per satuan produk dalam proses produksi roti bolu kering di UD Elza Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember ?

1.3 Tujuan

Menentukan kebutuhan energi per satuan produk pada proses produksi roti kering di UD Elza Putra Kecamatan Patrang Kabupaten Jember.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah :

1. Dapat merencanakan usaha dan bisnis aneka olahan roti dengan perencanaan kebutuhan energi yang efektif dan efisien.
2. Sebagai sumber informasi bagi industri roti bolu kering tentang pengambilan keputusan untuk pengadaan sumber energi pada proses produksi roti bolu kering.