

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan ilmu dan teknologi pada saat ini menyebabkan sebagian besar masyarakat cenderung menuntut segala sesuatu yang praktis dan cepat termasuk juga dalam hal penyediaan makanan. Makanan yang bersifat praktis artinya mudah diperoleh, proses penyiapannya cepat, harganya murah, rasanya dapat diterima atau digemari, dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama dan dapat memberikan gizi yang cukup lengkap bagi konsumennya. Salah satu jenis makanan tersebut yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia adalah mie. Mie adalah suatu produk pangan yang digemari oleh masyarakat hampir dari segala kalangan usia.

Menurut Horseney (1986) mie merupakan salah satu jenis produk yang terbuat dari tepung terigu. Mie merupakan salah satu produk hasil pengolahan bahan pangan nabati, yaitu tepung terigu yang memiliki kandungan karbohidrat cukup tinggi. Oleh karena itu, mie dapat digunakan sebagai makanan alternatif pengganti nasi.

Produk mie seperti kita ketahui, mempunyai keunikan lain, yaitu memiliki tekstur, rasa, dan kenampakan yang khas, serta kepraktisan dalam penggunaannya. Mie didefinisikan sebagai produk yang dibentuk dalam bentuk pilinan dan mengandung tidak kurang dari 5,5% berat larutan telur dan atau kuning telur sebagai presentase dari total larutan produk mie (Matz, 1970). Menurut Astawan (2001), ada beberapa jenis mie yang dikenal dipasaran seperti mie segar, mie basah, mie kering, dan mie instan.

Salah satu jenis mie yang diproduksi di PT. Surya Pratista Utama adalah mie kering. Mie kering menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2974-1992 adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dan bahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie. Proses pengeringan yang dilakukan pada produk mie kering dimaksudkan guna menurunkan kadar air produk untuk memperpanjang umur simpan. Prinsip dari pengeringan adalah menurunkan kadar air dalam bahan pangan dengan cara penguapan sejumlah air dari bahan pangan. Melalui pengeringan dapat dihasilkan mie dengan kadar air 10-12%, sehingga diharapkan mie kering memiliki umur simpan yang lebih panjang daripada mie basah pada umumnya.

1.2 Tujuan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan dan merupakan salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pemilihan tempat PKIPP di PT. Surya Pratista Utama, karena perusahaan ini bergerak dalam industri pengolahan pangan yang berhubungan erat dengan bidang studi yang ditekuni penulis, sehingga diharapkan dapat menambah wawasan penulis.

Tujuan pelaksanaan PKIPP ini adalah sebagai berikut:

1. Memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui dan memahami secara langsung kegiatan produksi, permasalahan dan solusinya.
2. Mengetahui dan memahami kegiatan produksi yang berlangsung, mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan,

pengemasan, dan sebagainya, hingga dihasilkan produk akhir yang siap dipasarkan.

3. Mempelajari cara penerapan sanitasi dan pengendalian mutu dalam perusahaan selama proses produksi.
4. Melatih untuk beradaptasi dengan lingkungan kerja sebenarnya.

1.3 Metode

Metode yang digunakan dalam melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini antara lain:

1. Wawancara langsung dengan para pengawas dan pembimbing lapangan.
2. Melakukan diskusi mengenai berbagai aspek di perusahaan.
3. Melakukan pengamatan bahan baku sampai proses produksi dan pengawasan mutu.
4. Mengikuti dan melakukan kerja nyata di lapangan.
5. Melakukan pengumpulan data-data yang diperlukan.
6. Melakukan kegiatan studi pustaka.

1.4 Tempat dan Waktu

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA) yang berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 23 Desember 2009 sampai 23 Januari 2010.