

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia sebagai sumber energi. Mie biasanya digunakan sebagai makanan alternatif pengganti nasi yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk mie berbasis tepung terigu mudah diterima oleh masyarakat karena harganya yang relatif terjangkau, penyajian yang cepat serta dapat dipadukan dengan berbagai macam lauk. Umumnya, mie yang ada di pasaran meliputi mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instan.

Mie mentah adalah produk mie yang langsung diperoleh dari proses pemotongan lembaran adonan dengan kadar air 35% (Koswara, 2009). Mie basah merupakan mie yang memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu mencapai 52%, sehingga memiliki umur simpan yang relatif singkat. Mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan lain dan bahan makanan yang diizinkan, berbentuk khas mie (Badan Standardisasi Nasional, 1996). Mie instan memiliki kadar air mencapai 5-8% dan terdiri dari dua jenis, yaitu mie instan goreng dan mie instan kering dan keduanya memiliki umur simpan yang lama (Astawan, 2008). Perbedaan mie instan goreng dan mie instan kering terletak pada proses pengeringannya. Mie instan goreng dihasilkan dari pengeringan dengan cara penggorengan, sedangkan mie instan kering dihasilkan dari pengeringan dengan udara panas (Ningsih, 2009). Menurut data World Instant Noodles Association (WINA) (2018), tingkat konsumsi mie di Indonesia mencapai 12.620 juta sajian pada tahun 2018.

Banyaknya permintaan pasar Indonesia terhadap mie kering membuat banyak industri pangan di Indonesia berbondong-bondong untuk

memproduksinya, salah satunya adalah CV. Sumber Rasa. CV. Sumber Rasa merupakan perusahaan yang memproduksi berbagai macam jenis mie seperti mie keriting, mie telur, misoa, dan kwetiau yang beroperasi di Surabaya. Varian utama yang paling banyak diproduksi atau dikhususkan oleh CV. Sumber Rasa adalah mie keriting. Produksi mie setiap hari adalah berdasarkan dari permintaan konsumen. CV. Sumber Rasa memiliki jumlah karyawan 74 orang dan dipimpin oleh seorang direktur. Semua hasil produksi dari CV. Sumber Rasa telah mendapat izin BPOM dan memiliki sertifikasi halal MUI.

Setiap industri mie memiliki standar produk yang berbeda-beda sehingga akan menghasilkan kualitas mie yang berbeda pula. Kualitas dari mie akan mempengaruhi harga produk. Oleh karena itu pengendalian mutu dari setiap proses produksi harus selalu dipantau dan dijaga agar menghasilkan produk mie yang berkualitas. CV. Sumber Rasa selalu memperhatikan kualitas dari mie yang diproduksi dengan selalu melakukan uji kualitas mulai dari bahan baku hingga produk akhir. Banyaknya variasi produk mie dari CV. Sumber Rasa merupakan faktor utama yang mendasari pemilihan lokasi Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Sumber Rasa. Namun pada saat praktek kerja, kesempatan yang diperoleh untuk dipelajari adalah mie keriting.

1.2. Tujuan PKIPP

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah salah satu tugas wajib yang harus ditempuh oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian dengan praktek secara langsung pada perusahaan yang bergerak dalam pengolahan hasil pertanian.

1.2.1. Tujuan Umum

Mahasiswa memahami cara pengaplikasian dari teori yang didapatkan selama perkuliahan dan praktikum serta memahami cara penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung pada industri pengolahan mie.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah agar mahasiswa:

- a. Mengetahui dan mempelajari proses produksi mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga menjadi produk mie kering yang siap untuk didistribusikan.
- b. Mengetahui dan mempelajari cara pengendalian mutu pada produk mie kering keriting dan sanitasi CV. Sumber Rasa selama proses produksi berlangsung untuk proses produksi mie kering serta karakteristik akhir produk yang dihasilkan.
- c. Mengetahui lingkungan kerja yang akan dihadapi sehingga mampu melatih mahasiswa agar dapat bekerja secara mandiri dan beradaptasi di lapangan.
- d. Mengetahui dan mempelajari cara pengolahan limbah.
- e. Mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di CV. Sumber Rasa dan mampu memberikan alternatif penyelesaiannya.
- f. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode yang dilakukan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di CV. Sumber Rasa adalah sebagai berikut:

- a. Observasi: dilakukan dengan pengamatan secara kombinasi yaitu peninjauan secara langsung dan daring terhadap aktivitas di CV. Sumber Rasa secara menyeluruh.
- b. Wawancara: dilakukan dengan tanya jawab secara langsung baik dengan karyawan, kepala produksi, dan pimpinan pabrik.
- c. Dokumentasi: dilakukan dengan mencari dan mengumpulkan dokumen yang berkaitan dengan proses pengolahan mie di CV. Sumber Rasa.
- d. Studi Literatur: membaca buku literatur dan sumber data lainnya yang berkaitan dengan proses pengolahan mie kering keriting.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 15 hari kerja yang tersebar pada periode waktu 18 Januari-5 Februari 2021. Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan di CV. Sumber Rasa yang berlokasi di Jl. Simo Kalangan II No. 135, Simomulyo, Kec. Sukomanunggal, Kota Surabaya, Jawa Timur 60281.