

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Snack* (makanan ringan) merupakan salah satu jenis produk yang banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat dari semua golongan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. *Snack* dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun pendamping makanan dan memiliki umur simpan yang panjang. *Snack* yang ada di pasar umumnya menggunakan bahan pengawet untuk memperpanjang umur simpan. Penggunaan bahan pengawet dapat digantikan dengan menggunakan proses pengolahan yang baik. Pengeringan merupakan salah satu proses yang dapat digunakan untuk memperpanjang umur simpan *snack*, tanpa perlu dilakukan penambahan bahan pengawet.

Jenis *snack* yang beredar di pasaran saat ini sangat beragam, salah satunya adalah mie kering. Menurut Astawan (1999) mie kering adalah mie segar yang telah dikeringkan hingga kadar airnya mencapai 8-10%. Pengeringan dapat dilakukan secara langsung dengan penjemuran di bawah sinar matahari maupun dengan menggunakan alat seperti oven. Mie kering mempunyai kadar air yang rendah sehingga mempunyai umur simpan yang relatif panjang tanpa perlu menggunakan bahan pengawet.

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan mie kering adalah terigu, air, dan garam. Mie kering umumnya diolah tanpa penambahan bahan pangan lain, sehingga dapat dilakukan inovasi dengan penambahan sayur untuk meningkatkan daya tarik dan meningkatkan nilai gizi mie. Sayur yang dapat digunakan yaitu sayur sawi. Sawi merupakan sayuran yang kaya serat, mudah ditemukan, dan harganya relatif murah, tetapi banyak orang yang kurang menyukai sawi sehingga perlu dilakukan

pengolahan lebih lanjut agar sawi tetap dapat dikonsumsi dan manfaatnya dapat diterima oleh tubuh. Salah satu bentuk pengolahan sawi adalah dengan penambahan sawi pada pengolahan mie.

Proses pembuatan mie kering hampir sama dengan pembuatan mie pada umumnya, hanya dilakukan proses pengeringan. Peralatan yang digunakan cukup sederhana sehingga proses produksi mie kering dapat dilakukan untuk industri kecil (*home industry*). *Snack* mie kering dapat dimanfaatkan para wirausahawan untuk mengembangkan usaha dan memperoleh keuntungan dari produksi mie kering tersebut. Kegiatan wirausaha *snack* mie kering dipilih karena sebagai mahasiswa teknologi pangan kami ingin menambah wawasan dalam berwirausaha, mulai dari perencanaan, pelaksanaan produksi, pemasaran, dan pengevaluasian kegiatan produksi *snack* mie kering.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini adalah untuk merencanakan, melaksanakan, dan mengevaluasi proses produksi *snack* mie kering.