BAB I
PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Terdapat berbagai aneka jenis mie yang ditemukan di pasaran. Secara sederhana, berbagai jenis mie tersebut dapat dibedakan berdasarkan bahan baku yang digunakannya. Teknik pembuatan mie berdasarkan bahan bakunya dapat dibedakan menjadi mie berbahan baku tepung terigu dan non terigu. Bihun merupakan salah satu produk mie berbahan baku non terigu. Bihun merupakan jenis mie dari beras yang paling banyak dikenal (Munarso,2005). Bihun dibuat dari beras melalui proses ekstrusi sehingga memperoleh bentuk seperti benang. Pengolahan bihun dapat dilakukan dengan investasi yang tidak terlalu besar oleh industri kecil (Deputi Menegristek Bidang Pendayagunaan dan Pemasyarakatan Ilmu Pengetahuan dan Teknologi,2011). Menurut Standart Nasional Indonesia (1992), bihun merupakan produk makanan kering yang dibuat dari beras dengan atau tanpa bahan tambahan makanan yang diijinkan, berbentuk khas bihun. Bihun yang terbuat dari beras sering dikeluhkan karena berbau apek dan sangat mudah hancur apabila dilakukan proses pengolahan lebih lanjut. Kelemahan dari bihun beras inilah yang menyebabkan semakin berkembangnya bihun jagung di Indonesia.

Bihun jagung merupakan terobosan baru dalam pengembangan pangan di Indonesia. Perkembangan bihun jagung di Indonesia di karenakan oleh beberapa faktor yaitu fungsi dan manfaatnya bagi kesehatan. Salah satu fungsinya adalah sebagai sumber karbohidrat dan alternatif bahan pangan pokok selain beras, sedangkan beberapa manfaatnya bagi kesehatan adalah sebagai zat gizi dan zat penghasil

energi yang terdiri dari karbohidrat, lemak dan protein; Mengandung zat pembentuk sel jaringan tubuh terdiri dari protein, berbagai mineral, dan air; Mengandung vitamin yang dibutuhkan tubuh (Vitamin A,B1, dan C) (Richana dan Suarni, 2008).

Produk pangan instan merupakan jenis produk pangan yang mudah untuk disajikan dalam waktu yang relatif singkat (Hartomo dan Widiatmoko 1993 dalam Hartono 2004). Menurut Australian of Technological Science and Engineering (2000) dalam Husain (2006) pangan instan merupakan suatu produk pangan yang penyajiannya melibatkan pencampuran air dan dilanjutkan dengan berbagai proses pemasakan. Salah satu produk pangan instan adalah bihun instan. Bihun instan merupakan produk makanan kering yang di buat dari beras atau jagung yang mulai berkembang dengan atau tanpa menggunakan bahan tambahan makanan yang diijinkan, yang matang setelah dimasak dengan air mendidih paling lama 3 menit (SNI, 1995). Bihun yang berbentuk instan inilah yang menyebabkan meningkatnya konsumsi bihun dari tahun ke tahun. Gaya hidup modern seperti sekarang yang menuntut segala sesuatunya serba cepat menyebabkan bihun instan semakin populer dikalangan masyarakat dari berbagai kalangan usia.

Bihun bisa menjadi makanan pokok pengganti nasi karena bihun kaya akan karbohidrat. Dalam usaha penganekaragaman makanan, bihun memberikan arti tersendiri. Kehadiran bihun mempunyai arti yang sangat strategis dalam upaya meningkatkan ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan kepada bahan pangan import (Astawan, 2008). Hal ini juga ditunjang akan sifat masyarakat yang semakin konsumtif akan produk bihun. Hal inilah yang mendorong PT Tunas Melati Perkasa untuk

memfokuskan usahanya dalam pengolahan bihun khususnya bihun dengan bahan dasar jagung.

1.2. Tujuan

1. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dengan penerapan praktek secara langsung di perusahaan yang bersangkutan.
2. Mengetahui dan memahami proses pengolahan bihun dari proses penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga menjadi produk bihun yang siap dipasarkan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan cara sebagai berikut:

1. Melakukan pengamatan dan wawancara langsung.
2. Observasi lapangan.
3. Mengikuti kegiatan produksi di perusahaan

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Kegiatan praktek kerja industri pengolahan pangan ini dilaksanakan di PT Tunas Melati Perkasa yang berlokasi di Jalan Gedangan No 147A, Sidoarjo- Jawa Timur. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dimulai pada tanggal 6-10 Juni, 13-17 juni, 20-24 juni, dan 27-30 juni 2011 (19 hari kerja).