

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Mie merupakan produk yang tidak asing lagi di kalangan masyarakat baik itu anak-anak maupun orang dewasa, selain itu mie juga menjadi salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia. Menurut Matz (1970), mie adalah bahan pangan berbentuk pilinan yang mempunyai diameter antara 0,07-0,125 inci dan dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Berdasarkan prosesnya mie terbagi menjadi empat macam, yaitu mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instan.

Mie mentah dan mie basah memiliki kelemahan yaitu umur simpan yang singkat, untuk memperpanjang umur simpan mie dilakukan pengurangan kadar air. Mie kering dan mie instan adalah mie yang telah dikurangi kadar airnya sehingga umur simpan kedua mie tersebut akan relatif lebih panjang. Perbedaan diantara keduanya adalah pada cara pengurangan kadar airnya, pada mie instan kadar air dikurangi dengan cara digoreng, sedangkan mie kering dikurangi kadar airnya dengan pengeringan.

Masa simpan yang relatif jauh lebih lama dibandingkan dengan mie mentah atau mie basah merupakan kelebihan yang memperluas perserapan pasar dari produk mie kering dan mie instan. Konsumen baik industri maupun rumah tangga lebih menyukai produk mie kering dan mie instan karena dapat disimpan dalam waktu lebih lama, sehingga dapat dimasak sewaktu-waktu.

Produksi mie instan secara umum dalam periode lima tahun terakhir mengalami pertumbuhan rata-rata 18,6% per tahun. Kapasitas

produksi mengalami peningkatan cukup tinggi yaitu mencapai 72,6% menjadi 1.691.588 ton pada tahun 2005 dari sebelumnya hanya 979.628 ton. Hal ini dipicu oleh tingginya tingkat permintaan mie instan dibandingkan tahun sebelumnya yang relatif masih rendah, namun pada tahun 2006 tidak terjadi penambahan kapasitas, sebab kapasitas produksi yang ada masih mencukupi kebutuhan. Kapasitas produksi pada tahun 2007 hanya mengalami peningkatan sekitar 1,0% yaitu menjadi sekitar 1.708.504 ton per tahun. Seiring dengan krisis global yang terjadi pertengahan 2008, beberapa produsen menghentikan produksinya terutama produksi untuk segmen bawah, namun kondisi ini tidak mempengaruhi industri mie instan nasional, sebab beberapa produsen besar mampu menambah kapasitas produksinya. Kapasitas produksi mie instan nasional meningkat relatif kecil hanya 0,9% menjadi sekitar 1.725.589 ton per tahun. Tahun 2009 seiring dengan mulai membaiknya kondisi ekonomi, kapasitas produksi mie instan meningkat menjadi 1.880.892 ton per tahun, atau akan meningkat sekitar 8,9% (Datacon, 2010). Data peningkatan produksi gabungan tahun 1999 hingga 2009 dari BPS (Badan Pusat Statistik) menunjukkan mie kering juga mengalami peningkatan produksi seperti mie instan yaitu dari 9,48% hingga 12,63% per tahun.

Berdasarkan paparan data seperti diatas, peluang untuk memasuki industri sebagai produsen mie kering dan mie instan masih ada. Pabrik mie kering dan mie instan ini akan didirikan di Wonoayu, Sidoarjo. Adapun pertimbangan pemilihan lokasi tersebut adalah sebagai berikut:

- a. Daerah perindustrian sehingga tidak mengganggu lingkungan
- b. Infrastruktur yang cukup mendukung, seperti jalan, listrik, air, dan lain-lain.
- c. Kedekatan dengan pemasaran serta bahan baku

Pendirian pabrik ini membuat dua jenis mie, yaitu mie instan dan mie kering, produk mie instan diproduksi dengan menyertakan bumbu dalam kemasan, sedangkan mie kering diproduksi dengan isi 2 potong mie dalam satu kemasan mengingat mie kering dikonsumsi dengan membumbui sendiri dan konsumen cenderung tidak ingin direpotkan dengan membumbui berkali-kali sehingga konsumen lebih menyukai mie kering dengan kemasan besar yang dimasak sekaligus dengan jumlah banyak. Mie kering diproduksi dengan rasio dua kali lipat mie instan karena mie kering dinilai memiliki peta persaingan relatif tidak seketat mie instan (Datacon, 2010)

Bentuk badan usaha yang dipilih untuk pabrik mie instan dan mie kering ini adalah Perseroan Terbatas (PT). PT adalah bentuk badan usaha yang merupakan persekutuan dengan modal pemiliknya yang terbagi dalam bentuk lembaran-lembaran saham dan dengan itu besarnya tanggung jawab pemilik modal hanya terbatas jumlah modal yang disetorkan atau jumlah lembaran saham yang dimiliki (Manullang, 1980).

Struktur organisasi pabrik mie instan dan mie kering ini adalah struktur garis, dengan jumlah tenaga kerja sebanyak 179 orang.

1.2 Tujuan Penulisan

Menguji kelayakan pendirian pabrik mie kering dan instan dengan kapasitas bahan baku 45 ton/hari secara teknis dan ekonomis di Wonoayu, Sidoarjo