

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia mulai mengalami perubahan pola konsumsi dari nasi menjadi yang lebih praktis, salah satunya yaitu mi instan. Menurut *World Instant Noodle Association* (2018), pada tahun 2017 permintaan mi instan di Indonesia mencapai angka 12 miliar keping. Mi instan menjadi populer di kalangan masyarakat karena harganya yang murah, mudah didapat, cara pengolahan sekaligus cara penyajian yang sederhana, dan berbagai macam varian rasa yang ditawarkan. Selain itu, mi instan lebih praktis untuk membantu pemenuhan kebutuhan makanan pokok di daerah bencana seperti Pulau Lombok.

PT Indofood CBP (ICBP) Sukses Makmur, Tbk. merupakan perusahaan lokal pelopor industri mi di Indonesia. Industri mi di Indonesia meningkat dari 1,6 juta ton pada tahun 2008 menjadi 2,2 juta ton pada tahun 2014 (Amin, 2018). Dengan meningkatnya jumlah industri mi di Indonesia, PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. berhasil memegang *market share* tertinggi, yaitu sebanyak 72% pada tahun 2014 (Dewi, 2016).

Perusahaan yang telah berdiri sejak tahun 1982 ini memproduksi dua jenis produk mi yaitu mi kering dan mi instan. Mi kering yang diproduksi bermerek Mi Cap Tiga Telor. Mi instan yang diproduksi PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. dibedakan atas bentuk dan kemasannya yaitu mi berbentuk *cup* dengan kemasan *polystyrene* dan mi berbentuk kotak (*normal noodle*) dengan kemasan *polypropylene*. Mi yang berbentuk *cup* tersebut memiliki merek Pop Mie dan Pop Bihun sedangkan *normal noodle* memiliki berbagai macam merek yang dibedakan berdasarkan

grade kualitasnya. Hal tersebut ditunjukkan dengan adanya berbagai macam merek, seperti: Indomie, Sakura, Sarimi, dan Supermi. *Market share* terbesar dari PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. ada pada jenis *normal noodle*. Oleh karena itu, pada praktek kerja ini diberi kesempatan untuk lebih mendalami *normal noodle*.

PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. telah memperoleh penghargaan *Indonesian Customer Satisfaction Award* (ICSA) yang diterima pada tahun 2002, 2005, dan 2011. Indomie berada pada peringkat teratas dalam kategori *Fast-Moving Consumer Goods* (FMCG) di Afrika dengan nilai tertinggi pada poin *Consumer Reach* (Setiawan, 2017). Pencapaian tersebut mengindikasikan kuantitas produk yang dihasilkan tinggi, selain itu standar mutu produk juga baik. Hal tersebut dibuktikan dari pencapaian yang diperoleh PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. seperti ISO 22000:2005 untuk sistem manajemen keamanan pangan, ISO 9001:2008 untuk sistem manajemen mutu, ISO 14000:2004 untuk sistem keselamatan, kesehatan kerja, dan lingkungan (K3), dan ISO 50000:1 untuk sistem manajemen energi.

Permintaan pasar yang tinggi mendorong tingkat produksi di PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. Dalam satu hari kapasitas produksi dapat mencapai kurang lebih 3000-5000 bungkus. Dengan kapasitas produksi tersebut, PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. memperkerjakan 1300 karyawan. Selain itu, pemasaran PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. dapat mencakup seluruh bagian Indonesia Timur, dengan 300 *stock point* yang tersebar hingga daerah pelosok.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah agar mahasiswa dapat:

- a. mengetahui dan memahami proses produksi mi instan meliputi penanganan bahan baku, proses pengolahan, dan pengemasan hingga produk yang siap dipasarkan.
- b. mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
- c. mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
- d. mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
- e. mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan adalah:

- a. mahasiswa memperoleh pengalaman dan pengetahuan yang merupakan penerapan dari ilmu-ilmu yang telah dipelajari sebelumnya.
- b. mahasiswa mengetahui proses pengolahan mi.
- c. mahasiswa mengetahui tentang sanitasi di pabrik.
- d. mahasiswa mengetahui tentang penyimpanan dan pengemasan produk mi pada suatu pabrik.
- e. Mahasiswa mengetahui pengawasan mutu produk mi dalam suatu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan mulai 26 Desember 2018 – 26 Januari 2019 di PT ICBP Sukses Makmur, Tbk. yang berlokasi di Jl. Raya Cangkring Malang KM 32, Beji-Pasuruan.