

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang sangat mudah diterima oleh masyarakat Indonesia. Produk mie dibagi menjadi beberapa macam jenis yaitu mie basah, mie instan dan mie kering. Produk mie kering dan mie instan adalah produk mie yang memiliki kadar air rendah dikarenakan produk mie kering dalam prosesnya dikeringkan terlebih dahulu, sedangkan mie instan proses penurunan kadar air dilakukan dengan proses penggorengan

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2974-1992, mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan *additive* yang diizinkan dalam proses pembuatan mie. Proses pengeringan yang dilakukan pada produk mie kering dimaksudkan guna menurunkan kadar air produk mencapai 10-12%. Kadar air mie kering yang rendah diharapkan dapat memperpanjang umur simpan mie kering jika dibandingkan dengan mie basah pada umumnya. Kadar air dalam produk mie yang rendah menyebabkan produk mie kering menjadi lebih higroskopis. Bahan pengemas yang memiliki *water vapor transmission rate* (WVTR) rendah seperti jenis bahan polipropilen dibutuhkan untuk menjaga mutu dan umur simpan produk. Umur simpan dari produk mie ditentukan beberapa faktor seperti karakteristik produk, sistem distribusi, lingkungan distribusi dan sifat kemasan produk. Produk mie kering ini umumnya digunakan oleh pedagang-pedagang kaki lima seperti penjual bakso ataupun pedagang mie ayam.

Industri mie kering merupakan bidang usaha yang berprospek cerah pada saat ini karena selain masyarakat mengkonsumsi nasi sebagai produk pangan yang mengandung karbohidrat, juga mengkonsumsi mie sebagai penggantinya atau bahkan sering kali mie digunakan sebagai lauk pauk. Konsumsi mie rakyat Indonesia tergolong tinggi yaitu sebesar 5-6 kg per kapita. Data tersebut jauh lebih tinggi dibandingkan dengan negara Asia lain seperti China, Jepang, dan Taiwan. (Bernando *et al.*, 2012). Pendirian industri pengolahan mie kering juga merupakan industri yang menguntungkan jika ditinjau dari sudut ekonomi karena adanya kemungkinan untuk terus berkembang seiring dengan permintaan pasar yang terus meningkat dan diperkirakan akan meningkat sebesar 6,7 % pada akhir tahun 2012 (Bernando *et al.*, 2012). Salah satu jenis industri yang dapat dilakukan dengan modal yang cukup terbatas adalah industri skala kecil.

Industri skala kecil pengolahan mie kering ini direncanakan berlokasi di Jalan Tumenggung Suryo No. 112, Malang. Pemilihan lokasi ini didasarkan pada kedekatan lokasi dengan beberapa pasar dan juga sumber air yang lebih baik dibandingkan dengan daerah di Surabaya, sehingga mempermudah penyediaan air untuk proses produksi dan sanitasi. Sumber air di kota Malang lebih baik dikarenakan sumber dari Perusahaan Daerah Air Minum (PDAM) kota Malang berasal dari beberapa sumber mata air seperti sumber Banyuning, sumber Binangun, sumber Karang, ataupun dari sumur bor seperti sumur bor Badut, Supiturang, Istana Dieng dan Bandulan. Pemilihan kota Malang sebagai lokasi perusahaan juga didasarkan pada besarnya nilai UMR kota Malang yang lebih kecil dibandingkan beberapa kota di Jawa Timur seperti Surabaya, Gresik, Pasuruan, dan Mojokerto. Kapasitas produksi yang direncanakan adalah 200 kg/hari. Kapasitas produksi 200 kg/hari dapat dicapai dengan satu shift jam kerja karyawan proses produksi (delapan

jam kerja/hari). Produksi dalam satu hari dilakukan sebanyak empat *batch* dan masing-masing *batch* berkapasitas 50 kg tepung terigu. Pengoperasian industri pengolahan mie kering ini akan menggunakan delapan orang pekerja. Struktur organisasi yang digunakan dalam industry skala kecil pengolahan mie kering ini adalah garis (lini), dengan bentuk perusahaan adalah perusahaan perorangan (Usaha Dagang/ UD). Perusahaan perseorangan (Usaha Dagang) dipilih dikarenakan berdasarkan besar pajak yang harus dibayarkan, jenis Usaha Dagang memiliki nilai yang lebih rendah yaitu 5%, 15%, 25%, dan 30% dari laba bersih perusahaan sesuai dengan yang terlampir pada lampiran 1, sedangkan jenis badan usaha Perseroan Terbatas (PT) sebesar 28% setiap tahunnya (Lampiran 1).

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Pabrik Pengolahan Pangan bertujuan untuk merancang industri pengolahan mie kering dengan kapasitas bahan baku 200 kg/hari yang berlokasi di Jalan Tumenggung Suryo No. 112, Malang dan menganalisa kelayakannya dari aspek teknis dan ekonomi.