

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah jenis makanan yang mudah diterima oleh masyarakat di Indonesia, dari segi harga maupun rasanya, dibuktikan dari tingginya konsumsi mie di Indonesia, yaitu sebesar 5-6 kg per kapita per tahun (Mandiri, 2012). Tingginya konsumsi mie ini menjadikan mie sebagai salah satu pilihan makanan pengganti nasi yang mengenyangkan karena memberikan asupan karbohidrat bagi tubuh yang dibutuhkan untuk menghasilkan energi. Mie segar, mie kering, dan mie instan adalah mie yang banyak beredar di masyarakat.

Mie segar merupakan untaian mie yang keluar dari mesin pemotong dengan panjang tertentu tanpa pengolahan lebih lanjut (Hou dan Kruk, 1998). Mie segar memiliki kadar air yang cukup tinggi, yaitu 35%, sehingga umur simpan mie segar ini tidak lama, yaitu 3 hari. Umur simpan mie segar yang pendek menandakan diperlukannya tambahan pengawet, yaitu kalsium propionat, untuk memperpanjang umur simpan mie, sehingga dapat mendukung proses distribusi dan pemasarannya.

Mie segar merupakan salah satu jenis mie yang banyak digemari oleh masyarakat. Mie segar biasanya direbus menjadi mie basah dan dikonsumsi dengan lauk lain, seperti sayur atau ayam. Tingginya konsumsi mie di Indonesia, yaitu sebesar 5-6 kg per kapita per tahun, menandakan adanya peluang untuk membuka industri pengolahan mie segar.

Industri kecil pengolahan mie segar ini direncanakan berada di Jalan Simpang Sulfat No. 60, Malang dan memiliki kapasitas produksi 150 kg tepung terigu per hari. Pengemas yang digunakan adalah plastik

Polypropylene (PP). Struktur organisasi yang digunakan dalam pabrik pengolahan mie segar ini adalah garis (lini), dengan bentuk usaha adalah usaha perorangan (Usaha Dagang/UD). Pemasaran mie segar ini pada pasar tradisional, pasar modern, dan pedagang mie.

1.2. Tujuan

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis pendirian industri kecil pengolahan mie segar dengan kapasitas 150 kg tepung terigu per hari.