

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara dengan produksi mie tinggi. Hal tersebut terbukti dengan banyaknya industri yang bergerak dalam bisnis produksi mie, seperti PT. SUPRAMA, PT. Indofood, PT. Wingsfood, PT. Nissin, PT. ABC, PT. Olagafood, PT. Tiga Pilar Sejahtera, dan lain-lain.

Mie merupakan salah satu produk olahan yang terbuat dari bahan dasar terigu dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya yang diizinkan. Umumnya, mie yang beredar dipasaran adalah mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah biasanya diproduksi oleh industri rumah tangga atau industri kecil. Mie basah mengandung air sekitar 35%, kandungan air yang cukup tinggi mengakibatkan mie basah memiliki umur simpan yang pendek. Sedangkan mie kering dan mie instan umumnya diproduksi oleh industri menengah dan industri besar. Mie instan dan mie kering merupakan mie yang melewati proses pengeringan sehingga umur simpannya panjang. Pengeringan mie instan (*fried noodle*) dilakukan dengan menggunakan media minyak goreng untuk menurunkan kadar air mie instan hingga berkisar 5–8 %.

Menurut Astawan (2003), mie kering adalah mie mentah yang telah dikeringkan hingga kadar air mencapai 8-10%. Pengeringan mie kering dilakukan dengan menggunakan udara panas (*dried noodle*). Sifat kering inilah yang menjadikan mie mempunyai daya simpan panjang. Mutu mie sangat bergantung pada keseluruhan proses produksi baik dari proses pemilihan bahan hingga proses pengemasan. Dalam makalah ini akan dibahas tentang proses pengolahan mie kering.

PT. Surya Pratista Utama (PT. SUPRAMA) merupakan salah satu

industri besar yang yang memproduksi mie kering yang beroperasi di Jawa Timur. PT. SUPRAMA memiliki kapasitas produksi mie kering sebesar 75.000 ton per tahun. Mie kering yang diproduksi oleh PT. SUPRAMA antara lain: Mie keriting Super Telor, Mie Baso, Mie Telor Cap Burung Dara Istimewa, Mie Telor Cap Burung Dara Istimewa (Bentuk Pipih).

Praktek Kerja Industri Pangan (PKIPP) merupakan sarana bagi mahasiswa untuk memahami aplikasi dari teori yang telah diperoleh selama perkuliahan. Dasar pemilihan PT. SUPRAMA ini dikarenakan PT. SUPRAMA merupakan salah satu industri mie kering yang berkembang dengan didukung sumber daya manusia, inovasi serta teknologi alat yang modern. PT. SUPRAMA telah berpengalaman dalam bisnis pembuatan mie kering sejak tahun 1972 dan terus berkembang hingga saat ini.

1.2. Tujuan PKIPP

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan oleh mahasiswa melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melakukan proses pengolahan hasil pertanian. Proses pengolahan tersebut meliputi penerimaan dan persiapan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan, sanitasi dan pengawasan mutu.

Tujuan dari praktek kerja lapangan di PT. SUPRAMA adalah agar mahasiswa dapat:

1. Menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan.
2. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk *mie* mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
3. Mengetahui serta memahami manajemen perusahaan.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini dimulai pada tanggal 17 Februari 2013 sampai dengan 17 Maret 2013. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini di PT. SUPRAMA yang berlokasi di Jalan Raya Sidoarjo Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur.