

PENGEMASAN DAN PENGGUDANGAN PRODUK MIE KERING DAN MIE INSTAN

MAKALAH KOMPERHENSIF



OLEH:
TOPAZICO SIERANG
6103007013

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2011**

PENGEMASAN DAN PENGUDANGAN PRODUK MIE KERING DAN MIE INSTAN

MAKALAH KOMPERHENSIF

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
TOPAZICO SIERANG
6103007013

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2011

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN
PUBLIKASI KARYA ILMIAH**

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya :

Nama : Topazico Sierang

NRP : 6103007013

Menyetujui karya ilmiah saya :

Judul :

“Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instan”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 13 Juli 2011

Yang menyatakan,



(Topazico Sierang)

LEMBAR PENGESAHAN

Makalah Komperhensif dengan judul **“Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instan”**, yang diajukan oleh Topazico Sierang (6103007013) telah diujikan pada tanggal 26 Juli 2011 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,



Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

Tanggal: 29-7-2011

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknologi Pertanian,



Ir. Theresia Endang Widoeri Widyastuti, MP.

Tanggal: 29-7-2011

LEMBAR PERSETUJUAN

Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan dengan judul: **“Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instan”**, diajukan oleh **Topazico Sierang (6103007013)**, dan telah diujikan dan disetujui oleh Dosen Pembimbing.

Dosen Pembimbing I,



Ir. Susana Ristiarini, M.Si.

Tanggal: 29 - 7 - 2011

Dosen Pembimbing II,



Ir. Thomas Indarto Putut Suseno, MP

Tanggal:

28/7 2011

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam **MAKALAH
KOMPERHENSIF** saya yang berjudul:

Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instan

adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan oleh orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1 (e) tahun 2009).

Surabaya, 13 Juli 2011



Topazico Sierang

Topazico Sierang (6103007013), **Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instan**

Di bawah bimbingan:

1. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Ir.Thomas Indarto Putut Suseno, MP

ABSTRAK

Mie termasuk golongan makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia mulai dari golongan bawah sampai golongan atas karena nilai gizi yang relatif tinggi serta cara penyajian yang mudah dan praktis. Industri pengolahan pangan termasuk pengolahan mie instan dan mie kering pada umumnya melakukan penyimpanan produk sebagai stok yang siap dipasarkan atau didistribusikan. Penyimpanan ini merupakan upaya untuk menjamin kontinuitas penyediaan produk kepada masyarakat, dengan tetap menjaga kualitas produk seperti yang ditetapkan. Selama penyimpanan mie instan dan mie kering, kesesuaian bahan pengemas dan kesesuaian kondisi penggudangan harus diperhatikan.

Mie instan dan mie kering yang berkadar air rendah tersebut membuat kedua jenis mie ini memiliki umur simpan yang panjang, akan tetapi karena sifat higroskopisnya kedua mie tersebut mudah menjadi rusak pada lingkungan yang lembab, kerusakan yang terjadi bisa berupa kapang yang tumbuh pada mie sehingga diperlukan suatu pelindung tambahan.

Pengemasan yang baik dan sesuai sangat diperlukan karena dapat memperpanjang umur simpan bahan dan menjaga mutu bahan pangan selama masa tenggang penggunaannya. Proses kehilangan akan terus terjadi meskipun produk telah dikemas dengan baik, kehilangan secara kualitas maupun kuantitas akan selalu meningkat seiring waktu bahan pangan disimpan, sehingga perlu adanya suatu pengendalian keadaan gudang dan pengendalian pergerakan barang dalam gudang sehingga ada sirkulasi produk yang baik. Sistem penggudangan yang umum digunakan pada gudang produk jadi industri makanan adalah sistem FIFO (*First In First Out*)

Kata Kunci: Mie kering, Mie instan, Pengemas, Penggudangan

Topazico Sierang (6103007013), Factory Planning for Dried Noodles and Instant Noodles With 45 Ton/Day Raw Material Capacity in Sidoarjo, East Java.

Advisory Committee:

1. Ir. Susana Ristiarini, M.Si.
2. Ir.Thomas Indarto Putut Suseno, MP

ABSTRACT

Noodles is one of Indonesian favorite food, because of its relatively high nutritional value and easy to serve. Food processing industry including the instant and dried noodles industry, are generally has a reserves products as stockpile. That stockpile must be sufficient to be marketed or distributed if there is a demand from the market. This storage is an attempt to ensure product continuity to the market, and ensure the quality of the product stays as specified. During storage of dry noodles and instant noodles, appropriateness and suitability of packaging materials is a critical factor. Warehouse conditions must be considered as well.

Instant noodles and dried noodles that has a low water content make them have a long shelf life, but because of its hygroscopic properties instant and dried noodles can be easily damaged in a humid environment, the damage can be caused by molds that grow on the noodles so it requires a additional protective.

A good and appropriate packaging is necessary because it can extend the shelf life of the material and maintain the quality of foodstuffs during the grace period. Depreciation process will continue to occur despite the product has been well packaged, losing in quality and quantity will always increase over time, so it is important to control the warehouse enviroment and maintain the goods movement in the warehouse so there is a good product circulation. Warehousing systems that commonly used by food industry in the finished goods storage is FIFO system (First In First Out)

Keywords: Dried noodles, Instant noodles, Packaging, Warehouse

KATA PENGANTAR

Puji syukur kepada Tuhan Yesus Kristus, penulis dapat menyelesaikan Makalah Komperhensif dengan judul: **Pengemasan dan Penggudangan Produk Mie Kering dan Mie Instant**. Penyusunan penulisan dan seminar ilmiah ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan program sarjana di Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas katolik Widya Mandala Surabaya.

Penyusunan makalah ini juga tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak, oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ir. Susana Ristiarini, M.Si. dan Ir.Thomas Indarto Putut Suseno, MP selaku dosen pembimbing yang telah bersedia meluangkan waktu, tenaga, dan pikiran, dengan penuh kesabaran dan perhatian membimbing dan memberi pengarahan sehingga Makalah Komperhensif ini dapat diselesaikan.
2. Dan kepada keluarga, teman-teman kuliah dan semua pihak yang tidak dapat kami sebutkan satu per satu yang telah memberikan banyak dukungan moral dan material sehingga Makalah Komperhensif ini dapat diselesaikan.

Penulis menyadari bahwa Makalah Komperhensif ini masih jauh dari sempurna, oleh karena itu penulis mengharapkan kritik dan saran dari pembaca makalah ini.

Akhir kata, penulis mengharapkan semoga makalah ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, Juli 2011

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	iii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penulisan.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1. Mie Instan dan Mie Kering.....	4
2.1.1. Proses Pengolahan Mie Instan dan Mie Kering.....	5
2.1.2. Karakteristik Mie Instan dan Mie Kering.....	7
2.2. Pengemasan.....	8
2.2.1. Klasifikasi Pengemas.....	9
2.2.2. Karakteristik Bahan Pengemas.....	11
2.3. Penggudangan.....	15
2.3.1. Jenis-Jenis Gudang.....	17
2.3.2. Desain Gudang.....	18
2.3.3. Layout Gudang.....	20
2.3.4. Sistim Gergudangan.....	24
III. PEMBAHASAN.....	26
3.1. Pengemas Mie Instan dan Mie Kering.....	26
3.2. Penggudangan Mie Instan dan Mie Kering.....	32
3.2.1. Pemeliharaan Material.....	33
3.2.2. Pengawasan dan Penyimpanan.....	36
IV. KESIMPULAN.....	41
DAFTAR PUSTAKA.....	42