

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

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. Terdapat berbagai macam jenis mie, karena adanya perbedaan bahan mentah ataupun proses pembuatan. Menurut Horseney (1994), mie merupakan salah satu produk hasil pengolahan bahan pangan nabati, yaitu tepung terigu yang memiliki kandungan karbohidrat cukup tinggi. Menurut Astawan (2001), terdapat beberapa jenis mie yang dikenal dipasaran seperti mie mentah, mie basah, mie kering, dan mie instan.

Mie mentah dan mie basah memiliki kelemahan yaitu umur simpan yang singkat karena kadar airnya yang tinggi. Mie kering dan mie instan adalah mie yang telah dikurangi kadar airnya sehingga umur simpan kedua mie tersebut akan relatif lebih panjang. Mie instan maupun mie kering yang memiliki umur simpan yang panjang dan dapat dikonsumsi sewaktu-waktu lebih disukai konsumen, baik itu konsumen industri maupun konsumen rumah tangga.

Mie instan dan mie kering yang disukai konsumen membuat kalangan industri tertarik dalam memenuhi permintaan konsumen tersebut. Industri ini 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.

Menurut Horseney (1994), mie kering maupun mie instan, merupakan produk yang memiliki kadar air sangat rendah ($\pm 10\%$ untuk mie kering, dan $\pm 2,5\%$ untuk mie instan) sehingga mie sangat mudah menyerap air. Menurut Winarno (2002), kadar air sangat berpengaruh terhadap mutu bahan makanan termasuk mie kering dan mie instan, terutama pada umur simpan bahan pangan tersebut. Untuk mempertahankan kadar air kedua produk tersebut agar tetap rendah, terdapat dua hal yang harus diperhatikan dalam penyimpanan mie instan dan mie kering, yaitu kesesuaian bahan pengemas dan kondisi penggudangan.

Menurut Susanto dan Sucipta (1994), kemasan merupakan suatu benda yang digunakan sebagai tempat mengemas dan dapat memberikan perlindungan sesuai dengan tujuannya. Kemasan yang baik dapat membantu atau mencegah kerusakan, melindungi bahan yang dikemas dari pencemaran serta kerusakan fisik seperti gesekan, benturan dan getaran. Bahan pengemas juga memegang peranan estetika dan promosi di mana bahan pengemas menjadi media komunikasi dari produsen kepada konsumen.

Produsen mie instan dan mie kering perlu memperhatikan tingkat permeabilitas uap air pada kemasan yang digunakan, karena kadar air dari mie instan dan mie kering merupakan salah satu parameter kualitas utama, apabila kemasan yang digunakan memiliki permeabilitas uap air yang tinggi produk mie akan mudah mengalami penurunan kualitas. Produk mie instan yang berkadar lemak cukup tinggi perlu juga memperhatikan permeabilitas pengemas terhadap oksigen agar tidak terjadi ketengikan pada produk.

Menurut Susanto (1993), gudang tempat menyimpan bahan makanan harus mampu melindungi bahan makanan tersebut dari penurunan mutu akibat pengaruh lingkungan. Terdapat beberapa faktor yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan produk pangan dalam gudang antara lain

kelembaban udara (*relative humidity*/RH), suhu, pencahayaan, serta kebersihan gudang.

Menurut Syarief dan Halid (1993), penggudangan bertujuan untuk mengurangi kehilangan bahan baik kualitas maupun kuantitas. Kehilangan secara kualitas dan kuantitas akan selalu meningkat seiring waktu bahan pangan tersebut disimpan, sehingga perlu adanya suatu pengendalian keadaan gudang dan pengendalian pergerakan barang dalam gudang. Sistem penggudangan yang umum digunakan pada gudang produk jadi industri makanan adalah sistem FIFO (*First In First Out*) yang artinya barang yang diterima terlebih dahulu hendaknya dikeluarkan terlebih dahulu juga. Sistem FIFO ini membuat produk yang disimpan menjadi tidak terlalu lama mengendap dalam gudang. Berbeda dengan sistem LIFO (*Last In First Out*) yang lebih mengutamakan efisiensi tempat serta biaya transportasi barang. Sistem LIFO lebih digunakan pada penyimpanan barang yang tidak memiliki masa kadaluarsa (Bob, 2004)

1.2 Tujuan Penulisan

Mengkaji jenis bahan pengemas yang sesuai untuk mie instan dan mie kering, serta kondisi dan sistem penggudangan yang tepat.