

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan pangan pada saat ini jauh lebih dinamis, tidak terbatas hanya pada makanan pokok saja seperti beras, jagung, dan umbi-umbian. Perkembangan zaman dan gaya hidup masyarakat modern membuat masyarakat menginginkan pemenuhan kebutuhan makanan yang praktis dan mudah didapatkan, contohnya adalah produk mi instan. Salah satu produsen mi instan terbesar di Indonesia adalah PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi yang salah satu cabangnya berada di Pasuruan, Jawa Timur. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Tidak hanya memiliki satu divisi saja, juga memiliki beberapa divisi lainnya seperti makanan ringan, makanan bayi, minuman, biskuit, bumbu, dan lainnya.

Permodalan perusahaan ini berbentuk Tbk (terbuka) dengan sahamnya dapat diperjual belikan secara umum. Pengaturan tata letak PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk menganut sistem “*Product Layout*” karena sistem produksinya secara kontinyu. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk memiliki jumlah karyawan kurang lebih 1300 orang dan dipimpin oleh seorang *Branch Manager* (BM) yang dibantu dengan beberapa kepala departemen. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk selalu berinovasi pada produk mi instannya, di samping itu pengawasan mutunya selalu ditetapkan dengan benar agar produk mi instan yang dihasilkan selalu memiliki persyaratan SNI. Hal tersebut yang membuat perusahaan ini dapat bersaing hingga saat ini.

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan meliputi tujuan umum dan tujuan khusus.

### **1.2.1 Tujuan Umum**

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga produk mi instan siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan mi instan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan mi instan selama proses produksi.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan mi instan.

## **1.3 Kegunaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Mahasiswa dapat memperoleh kesempatan untuk melaksanakan praktek kerja industri lapangan pengolahan pangan (PKIPP) sehingga dapat memahami proses pembuatan mi instan.

## **1.4 Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini akan dilaksanakan selama kurang lebih satu bulan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk Divisi Mi cabang Jawa Timur yang berlokasi Jl. Raya Cangkringmalang KM 32 Beji - Pasuruan pada tanggal 26 Desember 2018 – 26 Januari 2019

atau sesuai waktu yang disediakan oleh pihak PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.