

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Mi merupakan salah satu makanan yang dapat dijadikan alternatif pengganti nasi. Menurut SNI (2000), mi merupakan produk makanan yang dibuat dari adonan terigu atau tepung beras atau tepung lainnya sebagai bahan utama dengan atau tanpa penambahan bahan lainnya; serta dapat diberi perlakuan dengan penambahan bahan alkali. Dari sekian jenis mi, mi kering dan mi instan merupakan jenis mi yang lebih sering dikonsumsi oleh orang. Badan Standardisasi Nasional (1996) dalam Biyumna et al. (2017) menambahkan bahwa mi kering merupakan produk makanan kering yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lain dan bahan tambahan makanan yang diizinkan, serta berbentuk khas mi. Sedangkan mi instan merupakan produk yang terbuat dari tepung terigu sebagai bahan baku utama dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya dan bahan tambahan pangan yang diizinkan, dikukus, digoreng atau dikeringkan, dan matang setelah dimasak atau diseduh dengan menggunakan air mendidih atau air panas dalam waktu singkat beserta bumbu dan atau tanpa pelengkap yang terdapat dalam kemasan (SNI, 2012). Menurut *World Instant Noodles Association* (2021), Indonesia merupakan negara dengan jumlah konsumsi mi instan terbanyak kedua di dunia, yaitu sebanyak 13.270.000 porsi pada tahun 2020. Jumlah konsumsi yang tinggi ini menunjukkan bahwa mi termasuk produk pangan yang disukai oleh masyarakat Indonesia.

Salah satu pabrik mi yang ada di Indonesia adalah PT Surya Pratista Utama (PT SUPRAMA) yang memproduksi mi kering, mi instan, dan bihun jagung. PT Surya Pratista Utama merupakan salah satu industri yang sudah memproduksi mi selama 50 tahun serta telah mengantongi izin dari BPOM dan juga telah tersertifikasi halal oleh Majelis Ulama Indonesia (MUI), yang mana terdapat 112 produk yang telah tersertifikasi halal seperti Mi Burung Dara, Best Wok Noodle, Mi Urai, Mi Kenduri, Bihun Jagung Doroku, dan lain-lain.

PT Surya Pratista Utama merupakan perusahaan mi yang cukup besar dan pernah mengiklankan produknya melalui saluran televisi dengan jargon “Enaknya Nyambung Terus. PT Surya Pratista Utama juga telah memperoleh berbagai penghargaan seperti Top Brand Award kategori Mi Telor mulai dari tahun 2015 hingga 2021. Melalui produk mi instannya yang bernama Best Work, PT Surya Pratista Utama berhasil menembus pasar internasional. Beberapa hal yang telah disampaikan sebelumnya ini menjadi alasan utama pemilihan PT Surya Pratista Utama sebagai tempat Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP), yang mana tujuannya untuk membantu memahami dan mendalami teori-teori yang telah dipelajari di perkuliahan dengan melihatnya secara langsung di pabrik pengolahan mi yang ada.

## **1.2. Tujuan PKIPP**

Adapun tujuan pelaksanaan PKIPP adalah sebagai berikut:

### **1.2.1. Tujuan Umum**

- a. Mengetahui penerapan atau aplikasi dari teori yang telah dipelajari selama proses perkuliahan maupun praktikum.
- b. Mengasah kemampuan mahasiswa dengan melibatkan diri secara langsung di suatu tempat industri pangan.
- c. Mengetahui permasalahan yang ada dalam industri pangan tersebut serta mencari penyelesaiannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui dan mempelajari proses pengolahan mi kering yang meliputi proses penyiapan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan, proses penyimpanan, proses distribusi dan proses pemasaran,
- b. Mempelajari secara langsung proses pengolahan mi kering dalam skala industri.
- c. Mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi, dan pengolahan limbah selama proses pengolahan mi kering.
- d. Mempelajari permasalahan yang ada dalam industri pangan tersebut serta mencari penyelesaiannya.
- e. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

- f. Mengetahui kondisi lingkungan kerja yang sebenarnya di industri pangan.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Metode yang digunakan selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT Surya Pratista Utama Sidoarjo adalah:

#### **1.3.1. Studi Lapangan**

Studi lapangan yang digunakan adalah metode wawancara dan observasi. Wawancara dilakukan dengan cara melakukan kegiatan tanya jawab serta diskusi langsung mengenai bahan baku, proses produksi, pengemasan, penyimpanan serta perencanaan produksi kepada pembimbing lapangan, pekerja serta staf yang ada di lokasi pabrik. Observasi dilakukan dengan cara mengamati dan meninjau aktivitas produksi mi kering, mi instan serta *seasoning* yang ada di PT Surya Pratista Utama Sidoarjo.

#### **1.3.2. Studi Literatur**

Studi literatur dilakukan dengan membaca literatur dan sumber informasi lainnya yang berkaitan dengan bahan baku, proses produksi, pengemasan dan penyimpanan yang dapat membantu dalam penyusunan laporan.

### **1.4. Tempat dan Waktu**

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT Surya Pratista Utama (PT SUPRAMA) yang terletak di Jalan Raya Sidoarjo-Wonoayu Km 3, Desa Suko, Sidoarjo, Jawa Timur. Waktu pelaksanaan dimulai pada tanggal 5 Januari 2022 hingga 1 Februari 2022.