I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penduduk Indonesia mengkonsumsi mi hampir di setiap harinya, dimana sebanyak 3,8% penduduk Indonesia mengkonsumsi mi lebih dari 1 kali per hari (Kingwell et al., 2021). Tingginya konsumsi mi di Indonesia terus meningkat dari tahun ke tahun. Hal ini diakibatkan oleh masyarakat yang menjadikan mi sebagai pangan alternatif pengganti nasi sebagai sumber karbohidrat utama. Mi pertama kali dibuat oleh masyarakat Cina sekitar abad ke-6. Masyarakat Cina menyebut mi dengan sebutan *Shui Yin Bing*, yang memiliki arti mi rebus. Mi merupakan produk makanan yang berbahan dasar tepung yang dicampur dengan bahan lain seperti air, garam, telur, dan bahan pengental, kemudian dijadikan adonan pipih panjang. Mi dapat ditambahkan dengan bahan makanan lainnya agar tercipta rasa, aroma, dan tekstur berbeda-beda yang sesuai dengan selera, daya beli, dan konsumsi masyarakat (Sitompul, 2019). Mi pada umumnya dimasak dengan direbus pada air mendidih.

Berdasarkan metode penyimpanannya mi dikelompokkan menjadi dua kelompok besar yaitu mi basah dan mi kering. Mi kering adalah mie segar yang merupakan produk olahan lanjutan dari mie basah yang dikeringkan. Menurut SNI 01-2974-1996 (1996) kadar air mi kering berdasarkan mutu I adalah 8%, sedangkan mi basah memiliki kadar air 20% - 32% (SNI 01-2987-1992) (BSN, 1992). Cara penyimpanan mi kering lebih mudah dibandingkan mi basah yaitu ditempatkan pada suhu ruang dengan kondisi bersih dan kering. Sedangkan mi basah harus disimpan pada suhu rendah (*refrigerator*) dengan lama simpan rata-rata kurang dari 3 hari (Maga et al., 2023).

Mi basah dan mi kering memiliki potensi untuk diolah menjadi produk makanan siap makan yang praktis. Mi basah dengan teksturnya yang lembut, cocok diolah menjadi hidangan berkuah seperti bakso, mi ayam, soto mi, bahkan mi goreng. Rasanya yang gurih dan teksturnya yang kenyal dapat menggugah selera konsumen. Mi kering dengan teksturnya yang lebih padat dan tahan lama, dapat diolah menjadi berbagai hidangan goreng seperti mi goreng, mi instan. mi kering menjadi pilihan favorit banyak orang karena penyimpanannya yang mudah dan proses masak yang sederhana. Baik mi basah maupun mi kering, keduanya memiliki kemudahan dan kepraktisan dalam proses pengolahannya. Mi basah dapat langsung dimasak tanpa perlu direbus terlebih dahulu, sedangkan mi kering

hanya perlu direbus sebentar sebelum diolah. Dengan variasi rasa dan tekstur yang beragam, mi basah dan mi kering memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan menjadi produk makanan siap makan yang inovatif dan digemari masyarakat luas.

Saat ini dunia kuliner sedang diramaikan dengan hadirnya tren mi pedas. Dalam beberapa tahun terakhir, tren mi pedas telah menjadi primadona kuliner di Indonesia khususnya di kalangan anak muda seperti mi pedas Wizzmie. Popularitas yang terus mengalami peningkatan akhirnya melahirkan tren mie pedas kekinian yang menawarkan berbagai varian rasa dan level pedas menantang. Sensasi pedasnya yang unik dan menggoda menjadi daya tarik tersendiri bagi para konsumen. Rasa pedas yang membakar lidah mampu memberikan sensasi bahkan dapat memicu adrenalin dan memberikan serta kepuasan tersendiri bagi yang dapat melakukannya. Menurut Pratiwi et al. (2023), data konsumsi mie basah di Indonesia mencapai 1,89 kg/kapita di tahun 2017.

Restoran mi pedas Wizzmie dioperasikan oleh PT. Wizzmie Boga Abadi, Surabaya yang didirikan pada tahun 2022. Wizzmie memiliki 28 *outlet* di seluruh Indonesia, serta 8 *outlet* di Surabaya. Selain mi, Wizzmie juga menyajikan menu yang bervariasi seperti dimsum, *sushi*, bubur, *rice bowl*, dan *gelato*. Harga yang ditawarkan kepada konsumen terjangkau untuk satu porsi mi pedas. Wizzmie memproduksi seluruh produk secara industri yang bertempat di Juanda, Sidoarjo bernamakan Central Kitchen. Keuntungan dari pembuatan produk secara mandiri yaitu dapat mengontrol kualitas lebih ketat agar terciptanya UBRA quality yaitu Ukuran, Bentuk, Rasa, dan Aroma. Selain itu Wizzmie juga telah mendapatkan sertifikat halal MUI sehingga aman untuk dikonsumsi masyarakat muslim.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan mi serta permasalahannya dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Mengetahui dan memahami proses pengolahan mie meliputi penyediaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga didapatkan produk mie siap dikonsumsi yang dipasarkan oleh PT. Wizzmie Boga Abadi.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait pengolahan proses di dalam PT. Wizzmie Boga Abadi.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses pengolahan serta pengolahan limbah.
4. Mengetahui dan memahami manajemen proses di PT. Wizzmie Boga Abadi agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan, profesionalitas kerja, dan penyelesaian masalah pada penerapan di PT. Wizzmie Boga Abadi.

1.3. Metode

Metode yang dilakukan untuk pengumpulan data adalah observasi, wawancara, studi literatur, dan dokumentasi. Observasi atau pengamatan merupakan salah satu metode pengumpulan data dengan cara melakukan pengamatan secara langsung ke lapangan terhadap objek yang diteliti (Apriyanti et al., 2019). Selama proses PKIPP ini berlangsung, objek pengamatan yang diamati adalah tempat penggudangan bahan baku, proses pembuatan, proses dan ruang penyimpanan, dan proses distribusi. Metode kedua adalah wawancara. Penggunaan teknik wawancara ditujukan untuk memperoleh data atau informasi yang dibutuhkan. Proses wawancara dilakukan dengan cara menanyakan langsung kepada narasumber dan pihak terkait. Sehingga antara pertanyaan dan jawaban dapat diperoleh secara langsung (Apriyanti et al., 2019). Pertanyaan yang diajukan berhubungan dengan segala sesuatu yang terjadi dan dibutuhkan meliputi, tempat penggudangan bahan baku, proses pembuatan, proses dan ruang penyimpanan, dan proses distribusi. Metode wawancara dilakukan agar mendapatkan data sebanyak mungkin dan mendalam.

Selanjutnya adalah studi literatur. Studi literatur merupakan proses untuk melengkapi data yang telah didapat dari pabrik dengan beberapa jurnal, penelitian maupun dokumen yang terkait atau memiliki hubungan dengan topik yang diangkat (Trivaika & Senubekti, 2022). Terakhir adalah dengan dokumentasi. Proses dokumentasi bertujuan untuk melengkapi data yang telah diperoleh dengan metode observasi, wawancara, dan studi literatur yang sebelumnya telah dilakukan. Dokumentasi dilakukan dengan cara menyimpan berbagai kegiatan yang dilakukan yang berisi proses dan hasil produksi melalui pengambilan gambar (Apriyanti et al., 2019).

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan selama 1 bulan mulai tanggal 12 Februari 2024 sampai 12 Maret 2024 di PT. Wizzmie Boga Abadi yang berlokasi di Jl. Raya Bypass Juanda No. 57, Dukuh, Sedati Agung, Kecamatan. Gedangan, Kabupaten Sidoarjo, Jawa Timur, 61253.