

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Masyarakat modern memiliki kegiatan yang padat sehingga kebutuhan produk makanan yang mudah dan praktis menjadi pola kehidupan saat ini. Salah satu produk makanan yang penyajiannya mudah adalah produk mie. Mie adalah produk berbahan dasar tepung terigu, berbentuk untaian-untaian panjang. Jenis mie dibedakan menjadi tiga berdasarkan kadar airnya yaitu mie basah, mie kering dan mie instan. Mie basah adalah mie mentah yang sebelum dipasarkan mengalami perebusan dalam air mendidih terlebih dahulu dan memiliki kadar air berkisar 52%. Mie kering adalah mie yang telah dikeringkan hingga kadar air produk mencapai 8-10% sehingga memiliki daya simpan yang lama (Ritantiyah, 2010).

Mie kering merupakan salah satu produk makanan olahan tepung terigu dari gandum jenis *hard wheat* (kadar protein 10,5-12,5%) yang digemari oleh masyarakat karena cara pengolahannya cepat, harganya terjangkau, dapat dijadikan makanan selingan serta dapat disajikan dengan makanan lain seperti bakso. Mie kering memiliki potensi besar dan menguntungkan karena umur simpannya lebih lama dibandingkan mie basah yang memiliki kadar air tinggi dan mudah mengalami kerusakan sehingga jangkauan distribusinya lebih luas dibandingkan mie basah. Muchtadi dan Sugiyono (2013), menyatakan keuntungan proses pengeringan antara lain, produk memiliki umur simpan panjang, volume produk menjadi lebih kecil sehingga menghemat ruang pengangkutan dan pengepakan serta berat bahan juga menjadi berkurang sehingga mempermudah transportasi yang diharapkan menekan biaya produksi.

Pemilihan produksi mie kering juga dipertimbangkan karena proses pengolahannya yang lebih sederhana dibandingkan dengan mie instan. Pengolahan mie kering tidak membutuhkan bahan tambahan lain yang dapat membuat mie dapat diseduh langsung seperti dalam pembuatan mie instan. Peralatan yang dibutuhkan dalam pembuatan mie kering juga lebih sederhana dibandingkan pembuatan mie instan sehingga sebagai perusahaan pemula diputuskan untuk memproduksi mie kering. Keunggulan yang dimiliki mie kering menjadi daya tarik produsen untuk diproduksi dalam skala industri karena memiliki potensi yang besar dalam meraih keuntungan. Berdasarkan alasan tersebut, maka dalam makalah ini akan direncanakan pendirian pabrik mie kering dengan kapasitas produksi 1.740 kg/hari di Sidoarjo dan didistribusikan di wilayah Kalimantan. Kapasitas produksi mie kering didasari oleh tingkat konsumsi mie kering di Indonesia dan setengah dari jumlah penduduk di Kalimantan karena tidak setiap hari penduduk Kalimantan mengonsumsi mie kering. Konsumsi mie kering menurut Statistik Konsumsi Pangan adalah 0,063 kg/kapita/tahun dan jumlah penduduk Kalimantan adalah 21.258.000 jiwa (BPS, 2014) sehingga ditetapkan kapasitas produksi mie kering adalah 1.740 kg/hari.

Lokasi industri mie kering direncanakan berada di Jalan Raya Dungus, Sukodono, Sidoarjo. Pemilihan pendirian perusahaan di kawasan tersebut dikarenakan lokasi strategis yaitu dekat dengan jalan raya dan dekat dengan akses jalan Raya Dungus ke Gedangan sehingga memudahkan transportasi penyediaan bahan baku maupun distribusi produk yang akan dikirim. Kawasan ini juga memiliki aksesibilitas yang tinggi dan dekat dengan pemukiman penduduk sehingga dapat meminimalkan biaya tenaga kerja. Produk mie kering akan didistribusikan di wilayah Kalimantan agar pemasarannya lebih berkembang dan persaingan pasar jauh lebih rendah dibandingkan di Pulau Jawa.

Bentuk perusahaan yang akan digunakan adalah perusahaan *Comanditaire Venootschap* (CV). CV merupakan suatu persekutuan yang didirikan oleh seorang atau beberapa orang yang modalnya dimiliki oleh beberapa orang. Para anggota dalam CV mempercayakan uangnya untuk dipakai dalam persekutuan. Pemilihan CV didasari karena cocok untuk wirausaha pemula yang memiliki jumlah modal tidak besar. CV dapat didirikan oleh minimal dua orang anggota yang harta kekayaan para pendirinya tidak terpisahkan dari kekayaan CV.

Struktur organisasi yang digunakan dalam perusahaan industri mie kering adalah lini (garis) dan staf yakni wewenang organisasi dipegang langsung oleh pemilik perusahaan serta ada peranan atasan dan staf. Struktur organisasi lini dan staf yang ditetapkan lebih sederhana disesuaikan dengan bidang-bidang pekerjaan yang tersedia di pabrik mie kering ini. Perencanaan pabrik mie kering ini diharapkan dapat menjadi dasar evaluasi dalam mendirikan pabrik mie kering yang layak sehingga menghasilkan produk yang dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

1.2. Tujuan

Penulisan Tugas Perencanaan Unit Pengolahan Pangan bertujuan untuk merancang industri pengolahan mie kering dengan kapasitas produk 1.740 kg/hari yang berlokasi di Jalan Raya Dungus, Sukodono, Sidoarjo dan menganalisa kelayakannya dari aspek teknis dan ekonomi.