

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mie merupakan salah satu jenis makanan yang disukai masyarakat Indonesia yang dapat menjadi makanan pendamping nasi. Kandungan pati yang ada pada mie, membuat makanan ini juga sering dijadikan sebagai pengganti nasi oleh masyarakat. Produk ini mudah diterima oleh masyarakat Indonesia karena dapat digunakan sebagai variasi lauk, selain sayur, ikan, daging, dan sebagainya. Konsumsi mie kian meningkat, hal ini didukung oleh berbagai keunggulan yang dimiliki mie, terutama dalam hal tekstur, rasa, penampakan, dan kepraktisan penggunaannya.

Dewasa ini pola konsumsi masyarakat Indonesia dalam memilih makanan berubah kearah produk makanan yang dapat disajikan secara mudah, tetapi tetap beragam. Hal tersebut mengakibatkan dampak yang positif terhadap industri makanan instan, seperti produk mie kering.

Pendirian industri mie kering mempunyai prospek yang cukup cerah, meski di Indonesia terdapat cukup banyak industri mie kering baik dalam skala industri kecil maupun industri besar. Di Indonesia terdapat dua industri mie raksasa tetapi kebutuhan masyarakat akan mie kering akan terus bertambah sehingga masih tersedia peluang yang cukup untuk memasarkan produk mie kering. Hal ini didukung dengan data konsumsi mie kering dan mie instant per tahun dari BPS (Badan Pusat Statistik) yaitu pada tahun 1999 sampai 2009 mengalami kenaikan pada tahun 1999 sebesar 9,48%, 2002 sebesar 9,7%, 2003 sebesar 9,81%, 2004 sebesar 10,28%, 2005 sebesar 10,28%, 2006 sebesar 10,29%, 2007 sebesar 10,48%, 2008 sebesar 11,44%, dan 2009 sebesar 12,63%.

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-2974-1992, mie kering adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu, dengan atau tanpa penambahan bahan *additive* yang diizinkan dalam proses pembuatan mie. Proses pengeringan yang dilakukan pada produk mie kering untuk menurunkan kadar air dengan cara penguapan sejumlah air dari bahan pangan. Melalui pengeringan dapat dihasilkan mie dengan kadar air 10-12%, sehingga mie kering memiliki umur simpan yang lebih panjang daripada mie basah pada umumnya. Pengolahan produk mie kering lebih *flexible*, yaitu mampu diolah lebih lanjut menjadi berbagai bentuk produk olahan lainnya. Alat-alat proses yang digunakan pada pengolahan mie kering lebih sederhana dibandingkan pengolahan mie instan sehingga lebih sesuai dengan industri kecil dengan modal yang kecil. Plastik PP (*polypropylene*) digunakan sebagai pengemas membantu mempertahankan mutu dan umur simpan, mie kering yang dihasilkan.

Industri mie kering yang akan didirikan berupa industri kecil dengan kapasitas bahan baku 300 kg/hari. Industri mie kering ini direncanakan terletak di Kota Banyuwangi yaitu di Jalan Kolonel Sugiono 9, Kelurahan Tukang Kayu. Struktur organisasi yang digunakan dalam industri pengolahan mie kering ini adalah garis (lini), dengan bentuk perusahaan adalah perusahaan perorangan (Usaha Dagang/ UD)

1.2. Tujuan Penulisan

Perencanaan Unit Pengolahan Pangan ini bertujuan untuk mengevaluasi kelayakan teknis dan ekonomis pendirian industri kecil mie dengan kapasitas tepung terigu 300 kg/hari yang terletak di Kota Banyuwangi, Jawa Timur.