

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman menyebabkan pola konsumsi masyarakat mengalami perubahan. Masyarakat sekarang lebih menginginkan suatu kemudahan dalam pemenuhan kebutuhan pangan dengan penyajian makanan yang lebih praktis namun tetap beragam. Adanya perubahan pola konsumsi seperti ini ternyata berdampak positif terhadap perkembangan industri makanan instan, salah satunya adalah mi instan.

Mi instan adalah salah satu produk mi kering. Mi instan termasuk salah satu makanan cepat saji yang banyak digemari oleh seluruh lapisan masyarakat karena proses pembuatannya yang cepat. Perubahan gaya hidup masyarakat yang ingin serba cepat dan instan dalam mengkonsumsi makanan menyebabkan tingginya tingkat permintaan mi instan di pasaran.

Data *World Instant Noodles Association* (WINA), 2014, menunjukkan penjualan mi instan di Indonesia pada 2014 mencapai 20 miliar bungkus dan konsumsi mi instan di dunia mengalami peningkatan 2% per tahun. Peningkatan permintaan produk mi instan merupakan salah satu bentuk teknologi pengolahan mi yang berkembang untuk mempertahankan dan memperpanjang umur simpan produk mi tersebut. Peluang usaha inilah yang membuat banyak produsen berusaha untuk memenuhi kebutuhan dan permintaan pasar terhadap mi instan.

PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk (PT. ICBP Pabrik Tangerang) merupakan pabrik paling tua, dimana telah beridiri sejak tahun 1988. PT. ICBP Pabrik Tangerang merupakan salah satu industri pengolahan mi yang memproduksi mi instan berkualitas, memiliki varian rasa yang banyak dan telah dikenal secara luas oleh masyarakat. Kualitas mi yang dihasilkan

dipengaruhi oleh berbagai hal, salah satunya yaitu pengendalian mutu mi. Pengendalian mutu dimulai dari proses penerimaan bahan baku hingga proses penyimpanan.

PT. ICBP Pabrik Tangerang telah dikenal oleh masyarakat luas dengan harga produk yang terjangkau dan berkualitas, hingga saat ini masih terus melakukan inovasi untuk menghasilkan produk-produk baru. Perusahaan tersebut merupakan salah satu perusahaan penghasil mi instan terbesar di Indonesia yang juga melakukan ekspor ke sejumlah negara seperti Cina, Australia, Belanda, dan lain-lain. Hal ini menunjukkan bahwa produk mi instan dari PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk. tentu memiliki standar mutu dan kualitas yang baik.

Dasar pemilihan inilah yang menjadikan untuk Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk (PT. ICBP Pabrik Tangerang).

1.2. Tujuan

Tujuan dari pelaksanaan PKIPP tersebut secara umum yaitu memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta permasalahannya di lapangan.

Secara khusus, PKIPP ini bertujuan untuk:

1. Mempelajari aplikasi proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mempelajari spesifikasi mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan mi instan.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi industri selama proses pengolahan mi instan.

4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan metode :

1. Tanya jawab

yaitu menggali informasi dengan pihak-pihak dari instansi perusahaan yang bersangkutan untuk mendapatkan tambahan pengetahuan.

2. Observasi lapangan

yaitu melakukan pengamatan atau partisipasi secara langsung dalam mempelajari kondisi dan kegiatan yang ada di lokasi perusahaan tempat melakukan PKIPP.

3. Praktek Kerja

yaitu melakukan partisipasi secara langsung dalam kegiatan kerja di bagian Departemen *Quality Control* (QC) perusahaan tempat melakukan PKIPP.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan PKIPP ini dimulai pada tanggal 09 Desember 2014 sampai dengan 08 Januari 2015, setiap hari Senin sampai Jumat mulai pukul 08.00–17.00 WIB.

Kegiatan PKIPP ini dilaksanakan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur, Tbk yang berlokasi di Jalan Daan Mogot Km 19, Batuaceper, Tangerang-Banten, Indonesia.