

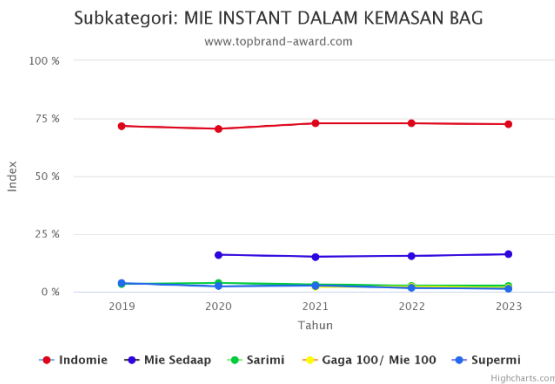
I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Mi instan merupakan produk inovasi mi yang berasal dari negara Jepang. Sebelum mi instan masuk ke Indonesia, masyarakat Indonesia sudah gemar mengonsumsi mi. Pada awalnya, mi dibawa oleh pedagang Tionghoa ke Indonesia dan seiring berjalannya waktu mi mulai digemari oleh masyarakat luas sehingga banyak ditemukan variasi mi di Indonesia dengan bumbu dan rempah-rempah khas setempat. Masuknya mi instan ke Indonesia membuat banyak masyarakat Indonesia yang beralih dari mi basah ke mi instan. Mi instan merupakan salah satu produk yang paling populer di Indonesia, yang dikonsumsi hampir oleh seluruh kalangan masyarakat mulai dari kalangan anak-anak hingga orang tua, serta dari berbagai lapisan status sosial dan ekonomi. Selain karena harganya yang murah, mi instan memiliki rasa yang lezat dan cara membuat yang sangat praktis. Hal ini mendorong Indonesia menjadi negara dengan konsumsi mi instan terbesar kedua di dunia. Menurut data World Instant Noodles Association (WINA) per 13 Mei 2022, konsumsi mi instan di Indonesia sebesar 13,27 miliar porsi pada tahun 2021. Jumlah ini meningkat 5,05% dibandingkan dengan tahun sebelumnya yang berjumlah 12,64 miliar.

Tingkat konsumsi mi instan yang tinggi oleh masyarakat Indonesia membuat banyak perusahaan mi instan bermunculan di Indonesia. Hal ini membuat banyaknya merek dan varian rasa mi instan yang terdapat di pasaran Indonesia. Salah satu produsen mi instan yang telah berdiri sejak lama dan menjadi pelopor berkembangnya industri mi instan di Indonesia yaitu PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. adalah perusahaan yang bergerak dibidang pengolahan makanan dan minuman yang didirikan pada tahun 1990. Semenjak berdiri hingga saat ini, PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. masih menguasai pasar mi instan di Indonesia serta terus melakukan inovasi dengan mengeluarkan mi instan yang memiliki varian rasa yang beraneka ragam. Salah satu produk mi instan yang diproduksi oleh PT. Indofood

CBP Sukses Makmur Tbk. dan telah dikenal secara luas yaitu Indomie. Indomie merupakan merek mi instan paling populer di Indonesia. Menurut data pada *Top Brand Index* (TBI) yang dapat dilihat pada Gambar 1. tentang merek mi instan yang paling populer di Indonesia, Indomie menempati urutan pertama dengan skor 72,9% dan meraih *Top Brand Award* 2022. Hal inilah yang membuat ketertarikan untuk melaksanakan praktek kerja lapangan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk.



Gambar 1. Grafik TBI mi instan yang paling populer
Sumber: Top Brand Award (2023)

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta dapat mengetahui dan memahami secara langsung terutama pada proses pembuatan mi instan serta permasalahannya dan cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

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

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan mi instan meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga

produk yang siap dipasarkan PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Divisi Mi Instan.

2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Divisi Mi Instan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi selama proses pengolahan mi instan.
4. Mengetahui pengelolaan manajemen PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Divisi Mi Instan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi Instan Pasuruan-Jawa Timur dilakukan dengan persentase proporsi 60:40 yang terbagi menjadi:

1. Wawancara melalui Zoom, bertujuan untuk mengumpulkan data dari penjelasan dan tanya jawab dengan pembimbing serta narasumber perusahaan. Informasi yang diperoleh dari proses wawancara ini yaitu sejarah, sistem organisasi, proses produksi, penggudangan, dan pengolahan limbah.
2. Kunjungan pabrik, bertujuan untuk mengetahui proses produksi dari bahan mentah hingga produk jadi secara langsung di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk. Divisi Mi, Cabang Jawa Timur.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilakukan selama 1 (satu) bulan di PT. Indofood CBP Sukses Makmur Tbk, Divisi Mi Instan yang berlokasi Jl. Raya Cangkringmalang Km.32, Desa Cangkringmalang, Beji, Pasuruan, Jawa Timur mulai tanggal 02 Januari 2023 - 02 Februari 2023.