

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan industri pangan di dunia sangat bervariasi, khususnya untuk industri pangan berbasis tepung terigu. Menurut Badan Pusat Statistik (2006), konsumsi tepung terigu di Indonesia mencapai 22,60 g/kapita/hari, yang berarti rata-rata konsumsi tepung terigu setiap orang per hari sebanyak 22,60 g. Jika dibandingkan dengan rata-rata konsumsi beras sebesar 232,3 g dan jagung sebesar 3,29 g tiap orang per hari, maka dapat dikatakan tepung terigu yang berasal dari biji gandum termasuk sebagai salah satu sumber energi penduduk Indonesia.

Dalam pembuatan tepung terigu digunakan berbagai jenis biji gandum sebagai bahan utama. Biji gandum yang digunakan sesuai dengan kadar protein produk akhir yang diharapkan. Tepung terigu sendiri sering digunakan dalam berbagai proses pembuatan produk *bakery* seperti roti, *cookies*, *cake*, mie, dan lain-lain. Penggunaan tepung terigu ini juga didasarkan pada kandungan protein dalam tepung yang sesuai untuk produk yang akan dihasilkan.

PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills merupakan salah satu perusahaan penghasil tepung terkemuka di Indonesia. Perusahaan ini telah lama menekuni industri tepung dan diterima dengan baik oleh masyarakat Indonesia. Jenis tepung terigu yang diproduksi oleh perusahaan ini juga beragam, yaitu tepung terigu protein tinggi, tepung terigu protein sedang, tepung terigu protein rendah, dan tepung terigu untuk pesanan khusus. Tepung terigu berprotein tinggi dikenal dengan merek “Cakra Kembar” dan “Cakra Kembar Emas”, tepung terigu berprotein sedang dikenal dengan merek “Segitiga Biru” dan “Segitiga Hijau”,

sedangkan tepung terigu berprotein rendah dikenal dengan merek “Lencana Merah” dan “Kunci Biru”. Produk-produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kami memilih PT. ISM, Tbk. Bogasari Flour Mills sebagai lokasi Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dengan alasan karena pabrik tersebut sebagai pabrik tepung paling terkemuka di Indonesia dengan produk yang sangat beragam dan diterima sangat baik oleh masyarakat Indonesia. Melalui PKIPP, diharapkan dapat diperoleh wawasan dan pengalaman di lapangan kerja sebelum menghadapi dunia kerja. PKIPP merupakan salah satu tugas yang dilaksanakan secara berkelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya.

## **1.2. Tujuan**

### **1.2.1. Tujuan Umum**

Mempelajari pengaplikasian teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mahasiswa dapat memahami karakteristik fisik biji gandum yang mempengaruhi produk tepung yang dihasilkan.
2. Mahasiswa dapat memahami proses pengolahan biji gandum menjadi tepung terigu, mulai dari penerimaan bahan baku biji gandum sampai pengemasan produk tepung terigu dan produk sampingan (*by product*).
3. Mahasiswa dapat memahami permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara penyelesaiannya.
4. Mahasiswa dapat memahami cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.

5. Mahasiswa dapat memahami suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
6. Mahasiswa dapat berlatih menulis karya ilmiah.

### **1.3. Metode Pelaksanaan**

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode di bawah ini.

1. Observasi lapangan

Observasi lapangan dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung di lapangan untuk melihat kegiatan dan fasilitas yang digunakan dalam proses produksi. Kegiatan yang diamati meliputi proses pembongkaran biji gandum dari kapal sampai penyimpanan di silo, proses penggilingan biji gandum menjadi tepung terigu, proses pengemasan, dan pengudangan tepung terigu.

2. Wawancara secara langsung

Wawancara dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung kepada pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, pekerja, dan karyawan untuk mendapatkan informasi tentang proses produksi.

3. Studi pustaka

Studi pustaka ini dilakukan dengan membaca dan menganalisa informasi-informasi lain dari buku maupun sumber pustaka lain yang digunakan sebagai referensi untuk dibandingkan dengan kegiatan di lapangan.

4. Pengujian laboratorium

Pengujian laboratorium meliputi pengujian fisik bahan baku (pengamatan warna, bentuk, dan pengukuran dengan jangka sorong) dan densitas kamba, warna, dan kadar air tepung terigu yang dihasilkan.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Pelaksanaan PKIPP berlangsung selama 3 minggu mulai dari tanggal 4 Januari 2016 sampai dengan tanggal 23 Januari 2016. Tempat pelaksanaan PKIPP di PT. ISM, Tbk. Bogasari Flour Mills yang berlokasi di Jalan Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya.