

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Olahan pangan berbasis terigu sangat mudah dijumpai di Indonesia, mulai dari produk *bakery*, mie, makanan ringan hingga jajanan pasar. Berdasarkan data Statistik Konsumsi Pangan (2011), konsumsi per rumah tangga untuk tepung terigu di Indonesia mencapai 1,46 kg/kapita/tahun. Tingginya konsumsi tepung terigu menunjukkan bahwa tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan pokok bagi masyarakat Indonesia.

Ketidakmampuan Indonesia dalam memproduksi gandum sebagai bahan baku tepung terigu menyebabkan perlunya kegiatan impor untuk menjamin ketersediaan tepung terigu di Indonesia. Biaya impor tepung terigu lebih mahal dibandingkan dengan impor gandum sehingga perlu adanya instansi atau pihak yang dapat menggiling gandum untuk efisiensi biaya.

PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. bogasari Flour Mills merupakan salah satu perusahaan penghasil tepung terigu terbesar di Indonesia. Tepung terigu yang dihasilkan beragam mulai dari tepung terigu berprotein tinggi, sedang, hingga rendah. Produk Bogasari sudah secara luas diterima oleh masyarakat. PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. bogasari Flour Mills dapat berperan penting untuk menjamin stabilitas pangan nasional dengan menjadi penghasil tepung terigu lewat penggilingan gandum. Pemilihan pabrik ini sebagai tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dikarenakan terdapat banyak produk pangan berbahan dasar terigu. Oleh karena itu, penting untuk mengetahui proses pengolahan terigu mulai dari penanganan bahan baku, penyimpanan hingga

distribusi.

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu tugas yang dilaksanakan dalam kelompok sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tugas Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini diselenggarakan di PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. bogasari Flour Mills yang terletak di Jalan NilamTimur no 16, Tanjung Perak, Surabaya. Dengan alasan bahwa produk tepung terigu sudah tidak asing lagi bagi masyarakat dan perusahaan memiliki sistem pengolahan yang baik untuk menghasilkan produk yang bermutu tinggi. Melalui Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini diharapkan dapat memperoleh wawasan yang lebih luas, pengalaman bekerja diperusahaan, serta dapat menghadapi dunia kerja secara nyata.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami keterkaitan teori-teori yang diperoleh selama perkuliahan dengan aplikasi serta memahami secara langsung proses pengolahan tepung terigu dan permasalahan yang dihadapi.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses pengolahan tepung terigu dari biji gandum
2. Memahami pengaruh pengemasan dan penyimpanan terhadap mutu tepung terigu
3. Memahami cara pengendalian permasalahan yang terjadi pada proses pengolahan
4. Memahami cara pengendalian mutu dan sanitasi yang diterapkan dalam pabrik
5. Memahami cara pengolahan limbah pabrik
6. Memahami manajemen dari perusahaan

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Wawancara langsung

Wawancara yang dilakukan dengan mengajukan pertanyaan kepada pembimbing lapangan dan juga para pekerja di lapangan yang ada pada lokasi.

2. Observasi lapangan

Observasi ini dilakukan dengan cara pengamatan secara langsung terhadap kegiatan-kegiatan produksi selama di lokasi

3. Studi Pustaka

Membaca dan mempelajari baik buku-buku maupun pustaka lain untuk memperoleh referensi yang dapat dikaitkan dengan tujuan PKIPP

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 2 Januari 2017 sampai dengan tanggal 31 Januari 2017 pada pukul 08.00-15.00 pada hari Senin hingga Jumat dan pukul 08.00-12.00 pada hari Sabtu. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. bogasari Flour Mills Surabaya yang berlokasi di Jl. Nilam Timur no. 16, Tanjung Perak, Surabaya.