

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Jagung (*Zea mays* L.) termasuk tanaman berumah satu (*Monoecious*) dan tergolong dalam famili rumput-rumputan (*Gramineae*). Tanaman ini berasal dari daratan Amerika dan menyebar ke daerah sub-tropis dan tropis termasuk Indonesia. Jagung menduduki urutan ketiga setelah gandum dan padi sebagai bahan makanan pokok di dunia, di Indonesia sendiri, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi, bahkan di beberapa daerah seperti Madura dan Gorontalo, jagung merupakan makanan pokok. Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan nutrisi, jagung mempunyai prospek sebagai pangan dan bahan baku industri. Pemanfaatan jagung sebagai bahan baku industri akan memberi nilai tambah bagi usahatani komoditas tersebut (Arief, 2014).

Penanganan dan pengolahan hasil pertanian memang penting untuk meningkatkan nilai tambah, terutama pada saat produksi melimpah dan harga produk rendah, juga untuk produk yang rusak atau bermutu rendah. Diversifikasi pangan olahan jagung salah satunya tepung jagung bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah dari jagung, di samping mendorong tumbuhnya industri skala rumah tangga guna menyerap tenaga kerja dalam upaya meningkatkan kesejahteraan penduduk pedesaan dan petani jagung khususnya, juga diharapkan akan menambah deretan perbendaharaan hasil olahan jagung dan dapat meningkatkan konsumsi jagung untuk pangan (Arief, 2014).

Tepung jagung merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari jagung kering yang dihancurkan. Pengolahan jagung menjadi bentuk tepung lebih dianjurkan dibanding produk setengah jadi lainnya, karena tepung lebih tahan disimpan, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis serta mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan. Selama proses pengolahan tepung jagung, cara-cara penanganan yang diterapkan oleh pekerja akan berdampak terhadap mutu jagung. (Aini, 2016)

Teknologi pangan memiliki peranan yang baik dalam pengolahan maupun pengawetan bahan pangan dan diharapkan oleh industri-industri pangan dalam rangka peningkatan kualitas dan harapan konsumen, sejalan dengan berkembangnya permintaan konsumen akan produksi pangan yang dikomsumsinya salah satunya tepung jagung. PT. Kediri Matahari Corn Mills adalah lembaga yang bergerak untuk menghasilkan produk tepung jagung. Pemilihan PKIPP di PT. Kediri Matahari Corn Mills ini dilandasi oleh adanya keinginan untuk memperoleh pengetahuan tentang pengolahan tepung jagung. Dimulai dari pengambilan dan pemilihan bahan baku, yang dilanjutkan proses produksi sampai menjadi produk tepung maizena, diharapkan mahasiswa dapat mengimplementasikan ilmu yang telah diperoleh saat kuliah dengan segala kondisi industri pengolahan tersebut.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan tugas wajib yang dilaksanakan melalui praktek langsung dalam suatu perusahaan yang melaksanakan proses pengolahan pangan dengan menggunakan bahan baku hasil pertanian. Tujuan pelaksanaan PKIPP adalah dapat menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum, mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan tepung jagung pada pabrik tepung jagung melputi, penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap di pasarkan, mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi, serta mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

1.3. Kegunaan dan Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan.

Kegunaan pelaksanaan PKIPP adalah dapat menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama kuliah dan praktikum, dapat mengetahui dan memahami secara langsung proses pengolahan tepung jagung pada pabrik tepung jagung melputi, penyediaan bahan baku, proses pengolahan, hingga siap di pasarkan, dapat mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi, dapat mempelajari permasalahan praktis yang terjadi diperusahaan dan dapat memberikan kemungkinan cara penyelesaiannya.

Metode yang dilakukan selama proses pelaksanaan PKIPP adalah observasi langsung, wawancara dan studi kepustakaan. Observasi

secara langsung dalam lingkungan pabrik dan wawancara pada bagian-bagian yang ada di dalam pabrik dilakukan selama tiga minggu diikuti dengan studi kepustakaan untuk mendukung pembuatan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan.

Kegiatan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan di PT. Kediri Matahari Corn Mills yang berlokasi di Jl. Raya Kediri – Kertosono Km 9.5 Kec. Papar Kediri. Waktu pelaksanaan selama 3 minggu, dimulai dari 1 Agustus 2018 sampai 22 Agustus 2018. Lampiran gambar selama pelaksanaan dapat dilihat pada lampiran III.