

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dengan bahan dasar biji gandum. Gandum yang digunakan untuk pembuatan tepung terigu adalah biji gandum yang berasal dari tanaman gandum dengan jenis *Triticum vulgare* (Budiarti, 2005). Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan produk-produk pangan. Produk pangan yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar antara lain adalah produk roti, kue, *pastry*, mie, pasta, dan masih banyak lagi. Kandungan zat gizi terbesar yang berada di dalam tepung terigu adalah karbohidrat dalam bentuk pati. Kualitas dari tepung terigu dipengaruhi oleh beberapa hal antara lain adalah kadar air, kadar abu, *water absorption*, *developing time*, *stability*, dan sebagainya (Bushuk dan Rasper, 1994). Kerusakan pada tepung terigu pada umumnya terjadi karena cara penyimpanan setelah pengemasan yang kurang tepat seperti menyimpan tepung terigu di ruangan yang lembab. Hal ini menyebabkan kadar air tepung terigu meningkat sehingga tepung terigu mudah berjamur. Oleh sebab itu, bahan pengemas yang digunakan untuk mengemas tepung terigu perlu diperhatikan (Indraswati, 2017). Kemasan yang digunakan untuk mengemas tepung terigu adalah kemasan yang kedap terhadap uap air.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya atau yang dikenal dengan PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan terutama pada produk tepung PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya dapat menghasilkan tepung terigu dengan kualitas yang baik. Hal tersebut tentu

tidak lepas dari penanganan bahan baku, proses produksi serta penyimpanan yang tepat. Proses pengolahan gandum inilah yang ingin dipelajari dari PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya secara langsung selama Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Program Praktik Kerja Industri Pengolahan pangan atau yang biasa disebut dengan PKIPP adalah kesempatan yang tepat untuk mempelajari penanganan bahan baku, proses produksi, pengemasan, serta penyimpanan produk pangan. Selain itu dengan program ini adalah salah satu tugas wajib bagi mahasiswa Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah didapatkan di bangku perkuliahan. Program ini adalah salah satu syarat untuk mendapatkan gelar Sarjana Teknologi Pertanian di Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Tempat untuk PKIPP adalah perusahaan atau unit usaha yang berperan dalam pengolahan pangan.

1.2. Tujuan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan untuk memenuhi tujuan umum dan tujuan khusus sebagai berikut.

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diterima selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung pada industri pengolahan pangan beserta permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui serta mempelajari proses produksi yang meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mengetahui lingkungan kerja yang akan dihadapi.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mempelajari pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut:

1. Melakukan wawancara langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan cara tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak terkait. Wawancara langsung bertujuan untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur yang bertujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. Observasi lapangan

Observasi dilakukan dengan cara pengamatan dan peninjauan secara langsung di lapangan terhadap objek kegiatan dalam manajemen produksi dan survei ke lokasi fasilitas produksi.

3. Dokumentasi dan studi pustaka

Dokumentasi dan studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan dokumen, buku dan laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan objek pembahasan. Studi pustaka dilakukan untuk mengumpulkan informasi pelengkap dan pendukung untuk mengerjakan laporan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilaksanakan pada 7-31 Januari 2019 di PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya. PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya berlokasi di Jalan Nilam Timur No.16, Perak Utara, Pabean Cantian, Kota Surabaya, Jawa Timur 60165, Indonesia.