

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Gandum (*Triticum aestivum L.*) merupakan bahan dasar untuk membuat tepung terigu. Biji gandum berdasarkan kadar proteinnya dibagi menjadi dua jenis yaitu, *hard wheat* (11-17%) dan *soft wheat* (6-10%). Gandum memiliki tiga bagian yaitu *endosperm*, *bran*, dan *germ*. Bagian *endosperm* akan diolah menjadi tepung terigu, sedangkan untuk bagian *bran* dan *germ* akan diolah menjadi pakan ternak. Tepung terigu merupakan produk setengah jadi yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti mie, *cake*, *cookies*, *pastry*, dan sebagainya. Tepung terigu dalam pencampuran dengan adanya air mampu membentuk matriks gluten yang memberikan sifat elastis dan kenyal serta dapat berperan dalam pembentukan struktur jaringan dalam berbagai macam produk. Kualitas tepung terigu dipengaruhi oleh beberapa faktor seperti kadar air, kadar abu, *water absorption*, *development time*, stabilitas adonan.

*Water absorption* atau daya serap pada tepung merupakan kemampuan tepung dalam menyerap air (Ntau dkk., 2017). Penggunaan kemasan dapat mencegah terjadinya *water absorption*, yang menurut SNI 01-3751-2009 kadar air tepung terigu harus kurang dari 14,5% (b/b). *Development time* merupakan waktu (menit) yang dibutuhkan adonan menjadi kalis dari titik 0 sampai 500 *brabender unit* (BU). Stabilitas adonan merupakan waktu (menit) dari 500 BU sampai turun dari 500 BU (Murtini dkk., 2005). Tepung terigu yang baik memiliki waktu stabilitas yang lama.

PT. Indofood Sukses Makmur Bogasari *Flour Mills* atau yang dikenal dengan PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flour Mills* adalah salah satu perusahaan yang bergerak di bidang pangan terutama pada produk tepung. PT. ISM. Tbk.

Bogasari *Flour Mills* telah berdiri sejak 1971. Tepung terigu hasil produksi PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flours Mills* memiliki kualitas yang sangat baik. Dalam menghasilkan tepung terigu yang berkualitas tersebut perlu memperhatikan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, serta distribusi. Proses pengolahan gandum inilah yang ingin kami pelajari dari PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flour Mills* secara langsung selama Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) merupakan salah satu syarat yang wajib dipenuhi untuk memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pertanian. Alasan pemilihan pelaksanaan PKIPP di PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flour Mills* bertujuan untuk memperoleh wawasan berpikir, pengetahuan, dan pengalaman tentang proses pengolahan dan penanganan tepung terigu yang diproduksi, sehingga dapat mengaplikasikan ilmu yang didapat dalam perkuliahan untuk mengatur pengolahan tepung terigu dalam skala industri. Selain itu, PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flour Mills* juga merupakan perusahaan yang mampu memproduksi tepung terigu berkualitas, memiliki *brand image* yang baik, dan memiliki pasar yang luas sehingga mampu mejadi sarana yang baik untuk pembelajaran.

## **1.2. Tujuan**

### **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, pengemasan, penyimpanan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mengetahui situasi dan kondisi 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**

PKIPP dilakukan dengan melakukan praktek kerja, wawancara, observasi langsung, dokumentasi, dan studi pustaka.

#### **1. Praktek Kerja**

Praktek kerja dilaksanakan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung dan sesuai tanggal yang telah ditetapkan.

#### **2. Wawancara**

Wawancara yang dilaksanakan adalah wawancara tidak terstruktur dengan pihak terkait (*staff*, supervisor, operator) untuk mendapatkan data-data pelengkap.

#### **3. Observasi Lapangan**

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

#### **4. Dokumentasi**

Dokumentasi dilakukan dengan melakukan pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan.

#### **5. Studi Pustaka**

Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan informasi sebagai pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan serta pembuktian kebenaran tentang teknologi pembuatan tepung terigu yang sesuai dengan keadaan pabrik.

#### **1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan**

PKIPP ini akan dilaksanakan pada tanggal 06 s/d 31 Januari 2020 pukul 07.00-15.00 WIB untuk hari Senin hingga Jumat dan pukul 07.00-12.00 WIB untuk hari Sabtu di PT. ISM. Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya, yang berlokasi di Jl. Nilam Timur No.16, Perak Utara, Pabean Cantikan, Kota Surabaya, Jawa Timur 60165, Indonesia.