

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tebu merupakan salah satu hasil perkebunan di Indonesia yang memiliki gula yang tinggi, tetapi umur simpannya relatif pendek pada kondisi segar. Tingginya kandungan gula pada tebu dapat dimanfaatkan dengan diolah menjadi produk olahan tebu seperti gula pasir. Bagian dari tebu yang digunakan untuk membuat gula pasir adalah nira tebu, dimana perlu melalui sejumlah proses untuk menghasilkan kristal gula. Pengolahan tebu menjadi gula pasir merupakan salah satu upaya dalam pemanfaatan tanaman tebu agar lebih mudah digunakan dalam kehidupan sehari-hari maupun dalam industri.

Gula pasir umumnya dikonsumsi masyarakat sebagai sumber kalori, pemanis, maupun pengawet. Selain itu, gula pasir merupakan salah satu bumbu dasar yang diperlukan untuk memasak dan termasuk dalam sembilan bahan pokok (sembako) yang penting dalam rumah tangga maupun industri makanan dan minuman. Gula pasir merupakan komoditas pangan strategis kedua di Indonesia setelah beras, serta merupakan produk yang wajib SNI 3140.3:2010 sebagai standar mutu gula kristal putih (*white sugar*) (Putranto, 2010). Kebutuhan gula yang tinggi membuat proses pembuatan gula perlu dipelajari agar dapat menghasilkan kristal gula yang sesuai standar SNI dengan proses yang tepat dan efisien.

PG. Kebon Agung merupakan salah satu perusahaan swasta yang memproduksi gula kristal putih sejak tahun 1905 dan telah memproduksi dalam skala yang besar. Penggunaan gula pasir yang tinggi membuat pesaing dalam industri gula pasir semakin banyak, baik nasional maupun impor. Hal ini membuat PG. Kebon Agung selalu memperhatikan pengendalian mutunya agar didapatkan mutu yang baik dan memenuhi standar. Kegiatan

pengendalian mutu tersebut merupakan serangkaian kegiatan yang dilakukan sebelum dan sesudah proses produksi. Adanya pengendalian mutu akan menghasilkan gula pasir dengan mutu yang sesuai standar mutu, sehingga PG. Kebon Agung dapat bersaing hingga saat ini.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1.2.1. Tujuan Umum

Mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih, dan memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan produk meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari secara langsung proses pengolahan gula dalam skala besar.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui lingkungan kerja sebenarnya yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui proses penanganan limbah hasil produksi.
6. Mengetahui pengelolaan manajemen perusahaan.

1.3. Manfaat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang produksi gula pasir
2. Mengetahui gambaran lingkungan kerja yang di industri gula pasir
3. Mengetahui dan memahami pengendalian mutu gula pasir
4. Mengetahui pentingnya peran struktur organisasi dalam manajemen perusahaan

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini berlangsung pada tanggal 25 Januari hingga 25 Februari 2021 di PG. Kebon Agung yang berlokasi di Jalan Raya Pakisaji No. 1, Malang – Jawa Timur.