

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras merupakan komoditas dengan kebutuhan terbesar di Indonesia, karena hampir seluruh masyarakat Indonesia mengkonsumsi beras yang diolah menjadi nasi (Rohman & Maharani, 2017). Terdapat tiga jenis beras yang umum beredar di masyarakat, diantaranya adalah beras merah, *brown rice* (beras pecah kulit), dan beras putih. Akan tetapi, beras yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat adalah beras putih (Harianti, 2020), yang merupakan hasil pemolesan dari beras pecah kulit.

Berdasarkan SNI 6128:2015, beras adalah hasil utama dari proses penggilingan gabah hasil tanaman padi (*Oryza sativa L.*) yang seluruh lapisan sekamnya sudah dikupas dan seluruh atau sebagian lembaga dan lapisan bekatulnya telah dipisahkan baik berupa butir beras utuh, beras kepala, beras patah, maupun menir. Oleh karena itu, proses pengolahan gabah sangat penting untuk mendapatkan beras yang siap dikonsumsi. Salah satu perusahaan yang bergerak dalam bidang pengolahan beras adalah UD. Sumber Lancar yang berlokasi di Nganjuk, Jawa Timur. Perusahaan yang telah berdiri sejak 1988 ini mengolah beras pecah kulit (*brown rice*) dan menghasilkan produk beras kebi dengan merek “Simbol”. Pengolahan beras pecah kulit yang dilakukan meliputi dua kali proses pemolesan (dengan media logam dan batu) dan tiga kali proses kebi (dengan media air dan angin bertekanan tinggi). Produk beras yang dihasilkan telah diuji di laboratorium pengujian mutu perusahaan dengan ketentuan kadar *broken rice* (beras rusak) maksimal 25%. Laboratorium pengujian mutu juga mengecek kualitas bahan baku, meliputi kadar air (maksimal 15%) dan kadar *broken rice* (maksimal 25%). Dengan bahan baku yang terjamin kualitasnya, produk beras kebi yang dihasilkan dapat bermutu tinggi, sehingga telah dikenal luas sampai ke luar kota serta digemari masyarakat sekitar. Maka dari itu, penulis melaksanakan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di UD. Sumber Lancar untuk mempelajari pengolahan *brown rice* dengan proses kebi, pengemasan, serta pengendalian mutunya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan menerapkan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan/praktikum, serta mengetahui, melatih dan memahami dengan terlibat secara langsung dalam proses pengolahan beras poles dan permasalahannya.

1.2.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain:

1. Untuk mengetahui dan memahami proses pengolahan beras poles meliputi penerimaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk beras poles yang siap dipasarkan.
2. Untuk mempelajari permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan alternatif penyelesaiannya.
3. Untuk mempelajari cara pengendalian mutu, sanitasi perusahaan selama proses produksi, dan pengolahan limbah..
4. Untuk mengetahui sistem manajemen, tata letak, dan lingkungan kerja perusahaan.

1.3. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama satu bulan, yaitu tanggal 20 Desember 2021 sampai dengan 21 Januari 2022, pada hari Senin-Jumat pukul 08.00-16.00 WIB, di UD. Sumber Lancar yang berlokasi di Desa Kedungdowo No. 2. RT 03/RW 05, Kabupaten Nganjuk, 64419, Jawa Timur.