

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Tebu merupakan salah satu hasil dari perkebunan di Indonesia yang memiliki gula yang tinggi. 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 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*) (Agustian, 2010). 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. Selain itu, gula pasir juga dapat digunakan sebagai pengawet. Kebutuhan gula pasir yang tinggi membuat proses pembuatan gula perlu dipelajari lebih detail agar dapat menghasilkan kristal gula yang sesuai standar SNI dengan proses yang sesuai.

Tingginya kebutuhan terhadap gula pasir membuat banyaknya pesaing dalam industri gula juga semakin banyak. PG. Kebon Agung merupakan salah satu perusahaan swasta yang memproduksi gula kristal putih sejak tahun 1905 dan telah memproduksi dalam skala yang besar dengan mutu yang sesuai standar yang dapat dicapai karena adanya pengendalian mutu. Adanya pengendalian mutu dapat menghasilkan gula pasir dengan kualitas yang baik yang membuat PG. Kebon Agung dapat bersaing.

## 1.2. Tujuan Praktik 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.

### **1.2.3. 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 Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan**

1. Menambah pengetahuan dan pengalaman tentang proses produksi gula pasir.
2. Mengetahui gambaran lingkungan kerja 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 Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) ini berlangsung pada tanggal 20 Desember 2021 hingga 20 Januari 2022 secara daring di PG. Kebon Agung yang berlokasi di Jalan Raya Pakisaji No. 1, Malang – Jawa Timur.