

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Penggilingan padi (*Oryza sativa* L.) memiliki peran penting dalam bidang agroindustri pangan. Penggilingan padi merupakan salah satu tahapan penanganan pascapanen yang mengolah gabah menjadi beras sosoh yang siap dikonsumsi masyarakat. Pada tahun 2024, produksi beras di Indonesia sebagai konsumsi pangan penduduk mencapai 30,34 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2024) jika dibandingkan dengan jumlah konsumsi ubi kayu yang hanya 750.000 ton pada tahun 2024 dan umbi lainnya yang hampir sama menunjukkan bahwa beras merupakan salah satu kebutuhan pokok utama bagi masyarakat. Beras juga berperan penting sebagai sumber energi, karena mampu menyumbang sekitar 50–80% dari total kebutuhan energi tubuh (Putri et al., 2019).

Proses penggilingan padi menjadi beras melewati berbagai tahapan, seperti pengeringan, penggilingan, pemolesan, dan pengayakan, penyortiran, hingga proses pengemasan. Penggilingan padi juga menghasilkan beberapa produk samping seperti bekatul, beras butir patah, dan beras butir menir sesuai dengan SNI 6128:2020. Seluruh proses hingga produk turunan beras dipelajari dan diamati secara langsung di salah satu pabrik pengolahan beras dari gabah kering panen melalui kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP).

Perseroan Terbatas Abadi Langgeng Gemilang (PT. ALG) berlokasi di desa Jambearum, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember, Jawa Timur. PT. ALG telah berdiri sejak tahun 2012 dan bergerak di bidang pengolahan Gabah Kering Panen (GKP) menjadi beras pecah kulit dan beras sosoh siap konsumsi yang dipasarkan di masyarakat. Beberapa merk beras yang menggunakan bahan baku dari PT. ALG diantaranya "Putri Koki", "Indomaret Beras Kepala Super", "Superindo Beras Setra Ramos", "Lariss", "Putri Kencana", "Cap Sate Ayam", dan berbagai merk lainnya. Dengan demikian, PT. ALG menjadi tempat yang tepat untuk mempelajari proses pengolahan beras dalam kegiatan PKIPP.

PKIPP merupakan salah satu rangkaian tugas akhir yang wajib dilakukan oleh mahasiswa Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya (FTP-UKWMS). PKIPP bertujuan untuk memperkenalkan para mahasiswa terhadap dunia industri dengan menghubungkan teori yang dipelajari dengan penerapan dalam dunia industri serta dapat mengenalkan dan menambah pengalaman kerja. Dari sudut pandang industri, kegiatan PKIPP diharapkan dapat memberi dampak positif, dimana pihak industri dapat mengembangkan sistem dan kinerjanya melalui evaluasi yang dilakukan oleh para mahasiswa PKIPP, sehingga kegiatan ini menjadi kegiatan yang penting dan memberikan dampak positif bagi kedua belah pihak. Secara garis besar yang dipelajari oleh penulis selama pelaksanaan PKIPP diantaranya profil perusahaan, proses produksi, pengawasan mutu, dan sanitasi produk sebelum produk dipasarkan di masyarakat.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

PKIPP dilaksanakan dengan berkinjungnya para mahasiswa FTP-UKWMS dalam suatu industri, dimana tujuan dari PKIPP untuk mengaplikasikan teori yang dipelajari selama perkuliahan di FTP-UKWMS dengan terlibat aktif dalam industri pangan, serta mempelajari dan mengamati secara langsung proses pengolahan gabah hingga menjadi produk beras, baik beras sosoh maupun beras sosoh yang dikemas untuk dipasarkan.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan PKIPP dalam industri pengolahan gabah menjadi beras diantaranya:

1. Mengetahui sistem manajemen karyawan, lingkungan kerja industri, dan susunan tata letak gedung.
2. Mempelajari proses pengolahan gabah hingga menjadi beras pecah kulit dan beras sosoh yang dikemas untuk dipasarkan kepada konsumen.
3. Mengamati secara langsung dan mempelajari cara penanganan produk samping dari proses pengolahan gabah menjadi beras.

4. Mempelajari sistem penggudangan dan penyimpanan gabah, beras, dan produk samping yang diaplikasikan dalam industri pengolahan.
5. Mengamati secara langsung proses pengolahan gabah menjadi beras, serta mempelajari spesifikasi dan kapasitas mesin.
6. Mempelajari aplikasi sanitasi dalam seluruh proses pengolahan.
7. Mempelajari cara pengendalian dan pengawasan mutu gabah, beras, dan produk samping selama pengolahan beras.
8. Mempelajari permasalahan-permasalahan yang terjadi dalam industri pengolahan dan solusi penyelesaiannya.
9. Membandingkan teori-teori yang telah diperoleh di perkuliahan dengan penerapan nyata dalam industri pangan.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan kegiatan PKIPP di PT. ALG, antara lain:

1. Melakukan pengumpulan data secara langsung dengan melakukan pengamatan kegiatan produksi serta wawancara kepada pihak terkait.
2. Melakukan pengumpulan data secara tidak langsung dengan studi pustaka yang berkaitan dengan industri pengolahan pangan terkait.
3. Melibatkan diri untuk ikut serta melakukan kerja nyata selama berada di lapangan.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

PKIPP dilaksanakan di PT. ALG yang berlokasi di Krajan, Jambearum, Kecamatan Puger, Kabupaten Jember, Jawa Timur. Kegiatan PKIPP dilaksanakan pada tanggal 6 Januari 2025 dan berakhir pada tanggal 7 Februari 2025 dengan jadwal masuk hari Senin-Sabtu pukul 08.00-16.00 WIB.