

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gandum merupakan salah satu jenis sereal yang banyak mengandung protein dan karbohidrat. Gandum tersusun atas tiga bagian utama yaitu *bran*, *germ* dan endosperm. *Bran* (kulit) dan *germ* (lembaga) merupakan bagian dari biji gandum yang dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak sedangkan endosperm digiling untuk menghasilkan tepung terigu.

Tepung terigu dapat diolah menjadi beraneka ragam makanan seperti biskuit, roti, mie, *pastry*, dan sebagainya. Salah satu keunikan tepung terigu yaitu kemampuannya membentuk jaringan gluten. Jaringan ini terbentuk saat tepung terigu berinteraksi dengan air yang dapat berperan dalam pembentukan struktur roti serta memberi sifat kenyal dan elastis pada mie.

Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (2014), konsumsi terigu selama semester pertama 2014 meningkat 5,5% dibandingkan periode yang sama pada 2013. Salah satu produsen tepung terigu di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills. PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills memproduksi tepung terigu dengan berbagai merek dagang seperti “Cakra Kembar”, “Cakra Kembar Emas”, “Elang”, “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, “Segitiga Hijau”, dan “Lencana Merah”. PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills juga memproduksi hasil samping penggilingan gandum seperti *bran*, *fine bran*, *pollard*, *industrial flour* dan *pellet*.

Perusahaan ini didirikan di dua lokasi yaitu Jakarta dan Surabaya sehingga dapat memenuhi kebutuhan terigu masyarakat Indonesia sejak tahun 1971. Pabrik yang dipilih sebagai tempat pelaksanaan Praktek

Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) adalah PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya yang terletak di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Memahami teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dengan cara melihat secara langsung dan memahami proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya, khususnya dalam produk tepung.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Memahami proses pembuatan terigu yang meliputi penyediaan bahan baku, proses produksi, pengemasan, pengendalian produk, hingga produk yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan.
3. Mengetahui dan memahami pengolahan hasil samping.
4. Mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
5. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak

1.3. Metode Pelaksanaan

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

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Melakukan Wawancara Langsung

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan dan karyawan, untuk

memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

3. Observasi Lapangan

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

4. Dokumentasi

Pengumpulan dokumen-dokumen, laporan-laporan, buku-buku yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Data-data yang diperlukan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, struktur organisasi, dan diagram alir proses.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan untuk memperoleh informasi yang dapat menjadi pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan serta konfirmasi kebenaran atau pemutakhiran ilmu pengetahuan tentang teknologi penepungan gandum.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dilaksanakan selama tiga minggu mulai tanggal 5 sampai 24 Januari 2015 di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills yang berlokasi di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya.