

BAB I

PENDAHULUAN

I.1. Latar Belakang

Tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan pokok yang memiliki peran penting dalam industri pengolahan makanan. Sebagai produk setengah jadi, tepung terigu dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan seperti mie, roti, biskuit, kue, dan berbagai olahan makanan lainnya. Keunggulan utama tepung terigu terletak pada kemampuannya membentuk jaringan gluten, yaitu hasil interaksi antara air dengan protein gliadin dan glutenin, yang memberikan sifat elastis, kenyal, serta berkontribusi pada struktur dan tekstur produk akhir. Tepung terigu yang berkualitas harus memenuhi standar mutu tertentu, seperti mudah tercurah, kering, berwarna putih, tidak menggumpal, bebas dari bau asing, serta bebas dari kontaminasi fisik maupun biologis seperti serangga dan jamur.

Salah satu perusahaan penghasil tepung terigu terbesar dan paling berpengaruh di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills*. Didirikan pada tahun 1970, Bogasari telah berkembang menjadi produsen tepung terigu terintegrasi terbesar di Asia Tenggara. Perusahaan ini dikenal luas melalui berbagai merek dagang seperti Cakra Kembar, Segitiga Biru, Kunci Biru, Lencana Merah, dan Cakra Kembar Emas, yang dapat disesuaikan dengan kebutuhan dan segmen pasar yang berbeda. Selain itu, Bogasari juga memanfaatkan produk samping hasil penggilingan gandum seperti bran, pollard, industrial flour, dan pellet, yang digunakan dalam industri pakan ternak dan sektor lainnya, sehingga mendukung prinsip efisiensi dan keberlanjutan produksi.

Pemilihan PT ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya sebagai tempat pelaksanaan Kerja Praktek didasarkan pada reputasi perusahaan sebagai pelopor industri tepung terigu nasional dengan sistem produksi yang modern dan terintegrasi. Bogasari tidak hanya unggul dalam menjaga kualitas produk, tetapi juga memiliki jaringan distribusi yang luas, mencakup seluruh wilayah Indonesia bahkan hingga pasar ekspor. Melalui kegiatan magang ini, diharapkan penulis dapat memahami secara langsung proses produksi tepung terigu mulai dari penerimaan bahan baku hingga pengemasan produk akhir, serta mempelajari penerapan sistem manajemen mutu dan keamanan pangan yang diterapkan perusahaan. Dengan demikian, kegiatan ini menjadi sarana pembelajaran yang berharga untuk meningkatkan wawasan, keterampilan teknis, dan kesiapan dalam menghadapi

dunia kerja di industri pangan.

Selain menjadi perusahaan produsen tepung terigu terbesar di Indonesia, PT ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* juga dikenal sebagai perusahaan yang memiliki komitmen tinggi terhadap pengembangan sumber daya manusia dan penerapan teknologi industri modern. Proses produksi di Bogasari telah menggunakan sistem otomasi dan kontrol kualitas yang terintegrasi untuk memastikan setiap tahapan produksi berjalan efisien, higienis, dan sesuai standar mutu internasional. Hal ini mencakup pengawasan ketat mulai dari pemilihan bahan baku gandum, proses penggilingan, pengemasan, hingga pendistribusian produk ke berbagai wilayah. Keberhasilan Bogasari dalam menjaga konsistensi kualitas produk menjadikannya sebagai tempat pembelajaran yang sangat ideal bagi mahasiswa untuk memahami penerapan prinsip *Good Manufacturing Practices* (GMP) dan *Hazard Analysis Critical Control Point* (HACCP) dalam industri pangan berskala besar.

I.2. Tujuan

I.2.1 Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi secara langsung khususnya pada industri pengolahan tepung terigu.

I.2.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat mempelajari aplikasi proses pembuatan tepung terigu meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga produk siap dipasarkan.
2. Mahasiswa dapat mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan.
3. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami pengolahan hasil samping.
4. Mahasiswa dapat mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan beserta cara-cara penyelesaiannya.

I.3. Manfaat Kerja Praktek

I.3.1 Tujuan Umum

Memahami aplikasi teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami penerapan teknologi dan proses pengolahan pangan secara langsung

khususnya pengolahan tepung terigu.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat mempelajari aplikasi proses loading dan unloading, serta penyimpanan gandum sebelum diolah menjadi tepung.
2. Mahasiswa dapat mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan.
3. Mahasiswa dapat mempelajari permasalahan yang terjadi di perusahaan beserta cara-cara penyelesaiannya.
4. Mahasiswa dapat melatih kemampuan untuk menulis karya ilmiah dengan baik dan benar.