

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gandum merupakan salah satu komoditas pertanian yang mempunyai kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi. Gandum tersusun atas endosperm yang merupakan bahan baku terigu, serta kulit (*bran*) dan lembaga (*germ*) yang dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Terigu merupakan hasil penggilingan gandum yang sudah mengalami proses pembersihan dan *tempering* terlebih dahulu. Terigu adalah produk pangan *intermediate*/antara yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan roti, mie, biskuit, *cake*, dan berbagai macam produk pangan lainnya. Berbeda dari tepung yang lain, terigu memiliki kemampuan membentuk gluten selama proses pengolahan.

Konsumsi terigu yang semakin banyak dan meningkat merupakan suatu hal yang menarik karena gandum yaitu bahan baku terigu tidak dihasilkan di Indonesia. Menurut APTINDO (2014), penggunaan terigu di Indonesia meningkat sebesar 5,43% dari tahun 2013 hingga tahun 2014. Salah satu produsen terigu di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. (PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills).

PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills merupakan perusahaan penghasil terigu terbesar di dunia dan memproduksi bermacam-macam jenis terigu serta tepung khusus dengan penambahan bahan tertentu sesuai dengan permintaan konsumen. PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills mempunyai dua lokasi pabrik yaitu di Jakarta (Tanjung Priok) dan Surabaya (Tanjung Perak). PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills memiliki *brand image* yang baik. Kualitas produk terigu milik PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills sudah terjaga dan tidak diragukan lagi oleh seluruh masyarakat Indonesia selama

bertahun-tahun. Hal ini menandakan bahwa PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills mampu mempertahankan eksistensi sebagai produsen terigu yang baik melalui mutu produknya. Atas dasar itu, pemilihan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilaksanakan di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills yang terletak di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya. Lokasi yang strategis karena dekat dengan jalur perdagangan ini memungkinkan terigu dapat terdistribusi secara merata dan luas.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Menerapkan aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta memahami secara langsung proses-proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami proses-proses produksi tepung meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan oleh PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya.
2. Mahasiswa dapat mengetahui dan memahami masalah-masalah yang dihadapi selama proses penerimaan bahan baku, pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga pendistribusian tepung terigu, serta mengetahui cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara-cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan dengan metode sebagai berikut :

1. Melakukan Wawancara Langsung

Wawancara langsung dilakukan dengan tanya jawab secara langsung oleh para mahasiswa dengan pembimbing lapangan dan pihak-pihak yang terkait, seperti *staff* perusahaan, karyawan, dan pekerja untuk memperoleh informasi yang berkaitan dengan proses produksi. Wawancara yang dilakukan adalah wawancara tidak terstruktur dengan tujuan untuk memperoleh data-data pelengkap.

2. 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.

3. Dokumentasi dan Studi Pustaka

Dokumentasi dan studi pustaka dilakukan dengan cara pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan. Studi pustaka yang dikumpulkan sebagai informasi pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan. Data-data yang diperlukan untuk mengerjakan laporan antara lain data mengenai gambaran umum perusahaan, ketenagakerjaan, sejarah perusahaan, tinjauan umum bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, spesifikasi mesin dan peralatan, daya dan perawatan mesin, sanitasi pabrik dan pengendalian mutu pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) selama tiga minggu dimulai tanggal 5 sampai dengan tanggal 24 Januari 2015. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills yang berlokasi di Jalan Nilam Timur no. 16, Tanjung Perak, Surabaya.