

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies, cake dan mie merupakan produk pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Bahan baku produk tersebut adalah tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku tidak dapat digantikan oleh jenis tepung lain karena tepung terigu dapat membentuk gluten yang berperan untuk memberi kekuatan pada adonan, mampu menyimpan gas, membentuk struktur dan penyerapan air dalam industri roti (Fitasari, 2009). Hal tersebut menyebabkan permintaan tepung terigu semakin meningkat setiap tahunnya. Selama 10 tahun terakhir, rata-rata pertumbuhan industri tepung terigu sebesar 5-6%. Data menunjukkan konsumsi tepung terigu pada tahun 2010 sebesar 4,403 juta Mt, tahun 2011 sebesar 4,721 juta Mt, tahun 2012 sebesar 5,142 juta Mt, tahun 2013 sebesar 5,351 Mt, dan pada tahun 2014 sebesar 2,787 juta Mt (hingga semester I, yang tumbuh sekitar 5,4% dibandingkan semester I pada tahun 2013) (Aptindo, 2014).

Tepung terigu merupakan hasil penggilingan endosperm gandum. Gandum yang diolah menjadi tepung terigu berasal dari negara dengan iklim subtropis karena memiliki kualitas yang baik. Walaupun Indonesia tidak bisa menghasilkan gandum dengan kualitas yang baik, namun Indonesia mampu memproduksi tepung terigu. Industri tepung terigu di Indonesia mengalami peningkatan jumlah tiap tahunnya. Salah satu industri tepung terigu yang tetap eksis hingga sekarang adalah PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills (PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills).

PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills merupakan salah satu produsen tepung terigu pertama dan terbesar di Indonesia yang mempunyai dua lokasi

pabrik yaitu di Jakarta (Tanjung Priok) dan Surabaya (Tanjung Perak). PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills selalu dapat menjaga eksistensi dengan cara menghasilkan tepung terigu yang berkualitas, menyediakan berbagai macam jenis tepung terigu yang bisa digunakan untuk membuat setiap produk pangan dan tetap meningkatkan mutu produk. Selain meningkatkan mutu produk, PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills juga tetap berinovasi menciptakan beragam jenis tepung premix *microwave* untuk memenuhi kebutuhan masyarakat dewasa ini. Kepedulian terhadap pelanggan tersebut yang membuat PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills memiliki *brand image* yang baik di masyarakat. Hal itulah yang mendasari pemilihan tempat Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills 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 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 3 sampai dengan tanggal 29

Agustus 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