

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gandum (*Triticum aestivum L*) merupakan salah satu jenis sereal yang kaya akan karbohidrat dan protein. Biji gandum pada dasarnya dibagi menjadi dua jenis berdasarkan kandungan proteinnya yaitu *hard wheat* (11%-17%) dan *soft wheat* (6%-10%). Biji gandum terdiri dari tiga bagian utama yaitu *endosperm*, *bran* dan lembaga. Penggilingan *endosperm* akan menghasilkan tepung terigu sedangkan *bran* dan lembaga dapat dimanfaatkan dan diolah menjadi pakan ternak.

Tepung terigu merupakan produk setengah jadi yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti mie (mie instan), kue kering, biskuit, *cake*, roti, dan *pastry*. Tepung terigu memiliki sifat dapat membentuk jaringan gluten yang memberikan sifat elastis dan kenyal serta dapat berperan dalam pembentukan struktur jaringan dalam berbagai macam produk seperti mie dan roti. Jaringan gluten terbentuk akibat terjadinya interaksi antara air dengan protein gliadin dan glutenin pada tepung terigu. Tepung terigu berdasarkan kandungan proteinnya dibedakan menjadi tiga jenis yaitu tepung terigu protein tinggi (untuk pembuatan roti dan mie), sedang (untuk pembuatan *brownies*, kue basah, dan sebagainya), dan rendah (untuk pembuatan biskuit, *pastry*, dan sebagainya). Standar mutu tepung terigu hasil dari penggilingan biji gandum harus bersifat mudah tercurah, kering, tidak boleh menggumpal jika ditekan, berwarna putih, bebas dari kulit biji, tidak berbau asing seperti busuk, bebas dari serangga, jamur, tikus, kotoran, dan kontaminasi lainnya.

Industri tepung terigu yang terkenal di Indonesia salah satunya adalah

PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. Bogasari *Flour Mills* yang memproduksi tepung terigu berkualitas. Produk tepung terigu yang diproduksi oleh PT. ISM Tbk, Bogasari *Flour Mills* terdiri dari berbagai macam merek dagang seperti Cakra Kembar Emas, Cakra Kembar, Elang, Segitiga Biru, Kunci Biru, Lencana Merah dan Segitiga Hijau. Produk samping hasil produksi tepung terigu PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* juga dimanfaatkan seperti *bran*, *pollard*, *industrial flour* dan *pellet*.

Pabrik tepung terigu ini memiliki dua lokasi perusahaan yaitu Jakarta dan Surabaya. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan berada di PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* cabang Surabaya yang terletak di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya.

Alasan yang mendasari untuk melakukan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan pada PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah perusahaan mampu memproduksi tepung terigu yang berkualitas, memiliki *brand image* yang baik, dan pasar yang luas sehingga mampu menjadi sarana yang baik untuk pembelajaran. Produk tepung terigu yang diproduksi oleh PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* telah berhasil menembus pasar yang cukup luas yang dapat dilihat dari pendistribusian yang mencapai seluruh wilayah Indonesia dan luar negeri seperti Singapura, Timor Leste, Jepang. Perusahaan ini selain mampu mempertahankan loyalitas konsumen terhadap produk yang dimilikinya, juga mampu mempertahankan kualitas produk yang dihasilkan. Perdagangan tepung terigu telah berkembang dengan pesat dibuktikan dengan berdirinya pabrik lain seperti PT. Wilmar *Flour Mills* Gresik, PT. Golden *Grain Mills*, dan PT. Siantar Top di Indonesia.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

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

1.2.2. 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.
5. Mahasiswa dapat melatih kemampuan untuk menulis karya ilmiah dengan baik dan benar.

1.3. Metode Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) dilakukan dengan melakukan praktek kerja, wawancara, observasi langsung, dokumentasi, dan studi pustaka.

1. Praktek Kerja

Praktek kerja dilakukan bersama karyawan selama proses produksi berlangsung.

2. Wawancara

Wawancara dilakukan dengan tanya jawab oleh mahasiswa dengan pihak terkait seperti *staff* perusahaan, dan pekerja untuk memperoleh

informasi yang berhubungan 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 beserta utilitas ke lokasi fasilitas produksi.

4. Dokumentasi

Dokumentasi dilakukan dengan melakukan pengumpulan dokumen-dokumen, buku-buku, dan laporan-laporan yang berhubungan dengan perusahaan dan obyek pembahasan.

5. Studi Pustaka

Studi pustaka dilakukan dengan mengumpulkan informasi sebagai pelengkap dan pendukung dalam mengerjakan laporan serta pembuktian kebenaran tentang teknologi pembuatan tepung terigu yang sesuai dengan keadaan pabrik.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan

Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan dimulai tanggal 4 Januari 2016 sampai dengan tanggal 23 Januari 2016 pada jam 08.00-15.00 untuk hari Senin sampai Jumat serta jam 08.00-12.00 untuk hari Sabtu. Tempat pelaksanaan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya yang berlokasi di Jalan Nilam Timur no. 16, Tanjung Perak, Surabaya.