

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Tingkat konsumsi produk makanan seperti mie (*mie instant*), roti, *cookies*, *cake*, *pastry*, dan biskuit semakin berkembang pesat. Berbagai macam produk makanan tersebut menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku pembuatannya, sehingga perlu dilakukan produksi tepung terigu dalam jumlah banyak.

Tepung terigu merupakan hasil penggilingan dari biji gandum oleh industri pengolahan gandum. Menurut Aptindo (2014), terdapat 29 perusahaan pengolahan terigu di Indonesia. Salah satu produsen terigu di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills yang merupakan perusahaan pengolah terigu terbesar di dunia. Perusahaan ini menjadi pelopor pengolah terigu di Indonesia dan tetap bertahan sampai sekarang dengan mempertahankan kualitas pada setiap produknya.

PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills 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 Bogasari *Flour Mills* adalah produsen tepung olahan gandum yang mendatangkan gandum dari negara lain dengan menjamin kualitasnya. Kualitas produk terigu 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. Adanya keunggulan-keunggulan tersebut menimbulkan ketertarikan untuk melakukan 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 aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui, melatih dan memahami secara langsung penerapan teknologi, proses pengolahan pangan dan permasalahannya.

### **1.2.2. Tujuan Khusus**

1. Mengetahui dan memahami proses produksi yang berlangsung mulai dari penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan hingga produk akhir yang siap dipasarkan.
2. Mempelajari permasalahan-permasalahan praktis yang terjadi di perusahaan dan cara-cara penyelesaiannya.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi.
4. Mengetahui suasana lingkungan kerja yang akan dihadapi kelak.
5. Mengetahui manajemen personalia yang meliputi ketenagakerjaan dan struktur organisasi perusahaan.

## **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 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 4 sampai dengan tanggal 22 Januari 2016. 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.