

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gandum (*Triticum aestivum* L.) merupakan salah satu jenis sereal yang termasuk dalam famili *Graminae* (rumput-rumputan) dan sering dimanfaatkan oleh manusia. Negara-negara seperti Kanada, China, Australia, Rusia, India, Arab, dan Amerika Serikat banyak membudidayakan tanaman gandum karena memiliki iklim yang cocok untuk pertumbuhan tanaman tersebut. Bagian tanaman gandum yang dimanfaatkan untuk pengolahan pangan adalah biji gandum yang kemudian diolah lebih lanjut menjadi tepung terigu. Tepung terigu merupakan hasil penggilingan biji gandum yang sudah mengalami proses pembersihan dan *tempering* terlebih dahulu. Biji gandum memiliki kandungan karbohidrat dan protein yang tinggi. Berdasarkan kandungan proteinnya, biji gandum dibagi menjadi tiga jenis yaitu *durum wheat* (15%), *hard wheat* (11-17%) dan *soft wheat* (6-10%). Biji gandum terdiri dari endosperma, *bran* (dedak) dan *germ* (lembaga). Bagian dedak dan lembaga dapat dimanfaatkan sebagai produk sampingan dan diolah menjadi pakan ternak.

Tepung terigu dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti mi, kue kering, biskuit, kue, roti, dan produk kue pastrri lainnya. Salah satu keunggulan tepung terigu dibandingkan dengan jenis tepung yang lain adalah kemampuannya dalam membentuk jaringan gluten yang bersifat elastis dan kenyal. Terbentuknya jaringan gluten disebabkan oleh interaksi antara air dengan protein gliadin dan glutenin dalam tepung terigu. Jenis tepung terigu berdasarkan kandungan proteinnya dibagi menjadi tiga jenis, yaitu tepung terigu protein tinggi (untuk pembuatan roti dan mi), sedang (untuk pembuatan kue basah) dan rendah (untuk pembuatan kue kering, *cake*, dan biskuit). Seiring dengan peningkatan konsumsi mi instan, roti, biskuit, dan lain lain; jumlah konsumsi tepung terigu di Indonesia juga semakin meningkat. Menurut Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian (2021), konsumsi terigu pada tahun 2020 sebesar 17,1 kg/kapita/tahun, yang menunjukkan penurunan dibandingkan pada tahun 2019 sebesar 17,8 kg/kapita/tahun.

Salah satu produsen tepung terigu di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur (ISM) Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* yang memproduksi tepung terigu berkualitas di Indonesia dan telah memiliki empat pabrik penggilingan gandum. Pabrik pertama terletak di Jakarta dengan luas 33 hektar (ha), pabrik kedua terletak di Surabaya dengan luas 11 ha, pabrik ketiga terletak di Cibitung dengan luas 6 ha, dan pabrik keempat terletak di Tangerang dengan luas sekitar 2 ha. Merek dagang produk tepung terigu yang diproduksi oleh PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* ada berbagai macam, yaitu “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, “Cakra Kembar”, “Lencana Merah”, “Cakra Kembar Emas”, “Payung Biru”, dan “Taj mahal”. Kemasan tepung terigu merek “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, dan “Cakra Kembar” dengan berat bersih 25 kg sudah menggunakan kemasan plastik yang ramah lingkungan dengan 100% unsur *degradable*. Hasil samping dari produksi tepung terigu di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* seperti *bran*, *pellet*, dan *pollard* dapat dimanfaatkan sebagai pakan ternak sedangkan tepung industri dapat dimanfaatkan sebagai lem.

PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta yang terletak Jl. Raya Cilincing No. 1, Tanjung Priok, Jakarta adalah sebagai tempat pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) karena perusahaan ini mampu memproduksi tepung terigu yang berkualitas baik, memiliki pasar yang luas, dan memiliki reputasi merek yang baik. Selain itu, PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* telah beroperasi sejak tahun 1971 hingga saat ini, hal tersebut membuktikan bahwa perusahaan ini mampu mempertahankan eksistensi sebagai produsen terigu yang baik dan menghasilkan kualitas produk dihasilkan sehingga mendapat kepercayaan dan tidak diragukan oleh masyarakat luas.

1.2. Tujuan

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini adalah untuk mempelajari dan memahami aplikasi teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan serta mengetahui,

melatih, dan memahami secara langsung proses pengolahan tepung terigu dan permasalahannya serta cara pengendaliannya.

1.2.2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari kegiatan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini antara lain.

1. Mengetahui dan memahami proses pembuatan tepung terigu meliputi penyediaan bahan baku, proses pengolahan, pengemasan, penyimpanan hingga diperoleh produk tepung terigu yang siap dipasarkan oleh PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta.
2. Mengembangkan pola pikir, pengetahuan, sikap, keterampilan, dan kemauan dalam menyelesaikan permasalahan atau tugas sederhana terkait teknologi proses di dalam PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta.
3. Mempelajari cara pengendalian mutu dan sanitasi perusahaan selama proses produksi serta pengolahan produk samping hasil produksi.
4. Memahami manajemen proses di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta agar kondisi nyata yang terjadi selama proses produksi dapat diketahui.
5. Melatih keterampilan dalam menerapkan ilmu pengetahuan, profesionalitas kerja dan menyelesaikan masalah yang diterapkan di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta.

1.3. Metode Pelaksanaan

Metode pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta dilakukan dengan cara sebagai berikut.

1. Wawancara melalui Zoom, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara tanya jawab dengan pembimbing serta narasumber perusahaan. Melalui proses wawancara diperoleh informasi mengenai proses pengolahan bahan baku tepung dan limbah, sejarah, sistem organisasi.

2. Penayangan video, bertujuan untuk mengenalkan mengenai sejarah, memberikan gambaran mengenai proses pengolahan bahan baku, distribusi dan hubungan produsen gandum dengan perusahaan.
3. Kunjungan pabrik, bertujuan untuk melihat secara langsung proses produksi tepung terigu dan produk sampingan milik PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta.
4. Studi pustaka, bertujuan untuk mengumpulkan data dengan cara mencari pustaka yang dapat melengkapi. Pustaka terkait tersebut akan dibandingkan dengan hasil yang diperoleh selama pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta.

1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dilakukan selama 1 bulan mulai tanggal 3 Januari 2022 sampai 31 Januari 2022 secara daring dan kunjungan pabrik pada tanggal 21 Januari 2022 di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta yang berlokasi di Jl. Raya Cilincing No. 1, Tanjung Priok, Jakarta.