

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Di Indonesia banyak sekali terdapat perusahaan-perusahaan yang bergerak dalam bidang pangan, baik industri kecil, industri menengah, maupun perusahaan besar. Jenis industri pangan beraneka macam sehingga perusahaan berusaha menawarkan inovasi-inovasi baru demi menarik hati pelanggan. Kemajuan teknologi yang sangat pesat dimanfaatkan dalam pengolahan pangan, sehingga mampu memproduksi makanan dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang singkat. Selain itu, promosi yang dilakukan juga penting. Semua yang menyangkut produk yang dihasilkan, terarah untuk tujuan memuaskan para pelanggan.

Kemampuan para konsumen dalam memilih suatu produk merupakan hal yang sangat penting mengingat tidak semua makanan yang diproduksi oleh sebuah perusahaan terjamin kualitasnya. Kebutuhan pangan merupakan salah satu kebutuhan manusia terkait dengan kebutuhan pangan serta keinginan konsumen untuk mendapatkan bahan pangan alternatif yang berkualitas baik dan bernilai gizi tinggi. Tepung terigu merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat dan juga dapat dijadikan sebagai komoditas pengganti beras.

Tepung terigu memiliki keistimewaan dibandingkan dengan jenis tepung lain. Gandum memiliki kandungan gluten, yaitu jenis protein yang membantu dalam proses pengembangan volume produk tertentu seperti roti. Selain diolah menjadi roti, tepung terigu dapat diolah menjadi beraneka ragam makanan tergantung jumlah protein yang terkandung dalam tepung terigu tersebut. Tepung terigu dapat diterima berbagai

kalangan, termasuk di Indonesia dibuktikan dengan terus meningkatnya jumlah permintaan tepung terigu dari tahun ke tahun. Permintaan tepung terigu di Indonesia hampir sebagian besar berasal dari industri, baik diolah menjadi roti, mie, pasta, dan lain-lain.

PT. Pakindo Jaya Perkasa menggunakan bahan baku gandum yang diperoleh dari berbagai negara antara lain Amerika Serikat, Kanada, dan Australia. Bahan baku didapat melalui proses impor dari luar negeri, disebabkan karena iklim di Indonesia tidak cocok untuk ditanami gandum. Tepung terigu yang dihasilkan oleh PT. Pakindo Jaya Perkasa terdiri dari berbagai macam merek, diantaranya PJP Merah, PJP Spesial, Berlian Hitam, Unique, Predator, dan lain sebagainya yang berbeda kadar protein dan formulasi pada masing-masing jenis tepung yang dihasilkan.

Produk tepung terigu yang diproduksi oleh PT. Pakindo Jaya Perkasa diperkaya dengan fortifikasi. *Fortifier* yang ditambahkan mengandung zat besi, *zinc*, riboflavin, thiamin mononitrate, dan asam folat. Hal ini memberikan keunggulan dari produk tepung terigu yang lain.

Produksi tepung terigu sangat penting dilakukan untuk memenuhi permintaan pasar di Indonesia sebagai bahan dasar pembuatan makanan yang dikonsumsi setiap hari seperti roti, mi, gorengan dan lain-lain. Tepung terigu diproduksi dengan cara menggiling biji gandum menjadi ukuran tepung 160 mesh. Tepung terigu sangat rentan terhadap pertumbuhan kutu, sehingga diperlukan perlakuan fumigasi sebagai langkah untuk mencegah dan mengurangi pertumbuhannya.

Lokasi PT. Pakindo Jaya Perkasa beralamat di Jalan Raya Sadang Tangkis No. 11 Desa Sadang Kecamatan Taman-Krian-Sidoarjo, Jatim-Indonesia. Dalam rangka dapat menjamin konsistensi mutu produk yang memenuhi persyaratan pelanggan dan meningkatkan kepuasan pelanggan

maka PT. Pakindo Jaya Perkasa menetapkan, mendokumentasikan, mengimplementasikan, dan memelihara Pedoman Sistem Manajemen Mutu Badan Standardisasi Nasional (BSN) no 10 Tahun 1999 secara sistematis serta terus-menerus meningkatkan keefektifannya.

Target konsumen dari PT. Pakindo Jaya Perkasa adalah industri yang bergerak di bidang pangan. Sebagian besar konsumennya merupakan industri yang bergerak dibidang biskuit dan mie, contohnya PT. UBM Biscuit, PT. AIM Biscuit, PT. Intim Harmonis, PT. Unimos, PT. Mega Global, PT. Manohara, dan industri yang lainnya. Persyaratan yang diminta industri-industri tersebut bervariasi, persyaratan dari industri biskuit sebagian besar mengacu pada kadar protein, yaitu rendah sampai sedang; sedangkan persyaratan dari industri mie mengacu pada kekenyalan serta warna dari mie.

## **1.2 Tujuan Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Adapun tujuan kegiatan PKIPP di PT. Pakindo Jaya Perkasa ini adalah sebagai berikut.

1. Mengetahui secara langsung proses pengolahan gandum menjadi tepung terigu dalam skala industri.
2. Mengetahui penerapan teori-teori yang telah diperoleh selama perkuliahan dalam suatu industri pangan (dalam hal ini pengolahan gandum) yang meliputi sanitasi industri pangan, penyimpanan dan pengemasan serta pengendalian mutu.

## **1.3. Metode Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan**

Metode yang digunakan dalam Praktek Kerja Industri Pengolahan Pangan (PKIPP) di PT. Pakindo Jaya Perkasa ini adalah dengan melakukan pengamatan pada seluruh proses pengolahan gandum dari

masuknya bahan baku hingga menjadi tepung terigu, selain itu juga dilakukan tanya jawab (wawancara), serta studi pustaka.

#### **1.4. Waktu dan Tempat**

PKIPP dilaksanakan pada tanggal 27 Januari sampai dengan 14 Februari 2014 di PT. Pakindo Jaya Perkasa, Jalan Raya Sadang Tangkis No. 1 Desa Sadang Kecamatan Taman-Krian-Sidoarjo, Jatim-Indonesia.