**BAB 1. PENDAHULUAN**

* 1. **Latar Belakang**

Industri di Indonesia banyak yang bergerak dalam bidang pangan, baik industri skala kecil, industri skala menengah maupun industri skala besar. Jenis industri pangan beraneka macam sehingga perusahaan harus menawarkan inovasi-inovasi baru untuk menarik perhatian konsumen. Kemajuan teknologi yang sangat pesat membuat perusahaan mampu memproduksi produk dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang singkat. Semua produk yang dihasilkan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Kedewasaan konsumen dalam memilih suatu produk merupakan hal yang sangat penting karena tidak semua produk yang diproduksi oleh perusahaan terjamin kualitasnya.

Indonesia merupakan negara yang memiliki jumlah penduduk terbanyak nomer 4 di dunia. Sebagai negara yang memiliki jumlah penduduk banyak, tingkat konsumsi jumlah bahan pangan tentunya akan tinggi terutama bahan pangan pokok. Untuk menjaga ketahanan pangan dalam negeri, maka dibutuhkan upaya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilakukan dengan peningkatan produksi bahan pangan pokok dan diversifikasi bahan pangan pokok. Untuk itu pemerintah mencoba memperkenalkan beberapa macam bahan pangan yang dapat menggantikan bahan pangan pokok sekaligus membangun gizi bangsa Indonesia. Gandum, jagung dan umbi merupakan komoditas yang dikenalkan pemerintah sebagai alternatif bahan pangan pokok.

Gandum (*Triticum aestivum L* atau *Triticum compoctum host*) merupakan serealia yang berasal dari suku padi-padian. Gandum mempunyai kandungan protein dan karbohidrat yang tidak kalah tinggi dibandingkan dengan beras. Sebagai bahan pangan pokok alternatif, gandum dapat diolah sedemikian rupa menjadi produk setengah jadi berupa tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat dan juga dapat dijadikan sebagai komoditi pengganti beras. Tepung terigu memiliki keistimewaan dibandingkan dengan jenis tepung lain. Bahan dasar pembuat tepung terigu ialah gandum yang mana pada gandum memiliki kandungan gluten, kandungan ini yang membantu dalam proses pengembangan pada makanan contohnya roti.

PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* merupakan salah satu produsen yang bergerak dalam bidang pengolahan gandum menjadi tepung terigu dan merupakan produsen tepung terigu terbesar di dunia. Sampai saat ini PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* memenuhi kebutuhan masyarakat akan tepung terigu sekitar 51% yang mana hal ini akan semakin meningkat jumlahnya seiring berkembangnya produk olahan dari tepung terigu. Namun seiring dengan meningkatnya permintaan produk juga harus diimbangi dengan meningkatnya produktivitas tepung yang ditunjukkan dengan tingkat ekstraksi. Ekstraksi adalah pemisahan zat target dan zat yang tidak berguna dimana teknik pemisahan berdasarkan perbedaan distribusi zat terlarut antara dua pelarut atau lebih yang saling bercampur (Harbone, 1987). Mill B merupakan salah satu *departmen mills* di PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya yang memproduksi tepung terigu cap lencana merah. Produktivitas tepung terigu tersebut ditunjukkan dengan tingkat ekstraksi yang dihasilkan. Oleh karena itu laporan ini bertujuan untuk mengetahui faktor – faktor apa saja yang dapat mempengaruhi ekstraksi tepung terigu cap lencana merah sehingga dapat membantu perusahaan dalam menganalisa untuk mempertahankan atau meningkatkan produktivitas produk tepung terigu cap lencana merah.

* 1. **Tujuan dan Manfaat**
		1. Tujuan Umum PKL

Tujuan umum dari kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Dapat mengaplikasikan pengetahuan akademik dengan pengetahuan praktis dilapangan.
2. Melatih untuk berpikir kritis dalam menghadapi persoalan dan perbedaan yang terjadi di lingkungan kerja.
3. Menambah wawasan, pengetahuan dan pengalaman kerja sehingga dapat digunakan sebagai pembanding antara teori yang didapat dengan kenyataan di lapangan.
4. Menambah pengalaman dan keterampilan operasional yang akan membentuk jiwa profesionalitas dan kemandirian.
	* 1. Tujuan Khusus PKL

Tujuan khusus kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah :

1. Mengetahui bagaimana proses produksi tepung terigu cap lencana merah pada Mill B di PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya
2. Mengetahui faktor – faktor yang mempengaruhi ekstraksi tepung terigu cap lencana merah pada Mill B di PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya.
	* 1. Manfaat PKL

Dengan adanya Praktek Kerja Lapang diharapkan memberikan manfaat bagi mahasiswa/i yang berada pada lokasi PKL maupun bagi tempat PKL. Adapun manfaat tersebut adalah :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa/Mahasiswi
2. Terlatih mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian mengikuti perkembangan industri.
3. Memperoleh kesempatan memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri dalam bekerja.
4. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalar yang logis.
5. Memperoleh pemahaman terhadap kondisi perusahaan dan mengimpelementasikan pengetahuan yang diperolah pada perusahaan.
6. Manfaat Bagi Lembaga Diploma IV Manajemen Agroindustri
7. Memberikan masukan dan ide-ide baru sebagai pertimbangan dalam memperbaiki system kurikulum dan pengajaran lembaga pendidikan.
8. Sebagai masukan untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dibidang pertanian, produksi dan industri.
9. Sebagai acuan dalam melaksanakan penelitian yang berkaitan dengan pertanian, dan industri.
10. Manfaat Bagi PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills*
11. Memberikan masukan berupa sumbangan pikiran baik secara teoritis maupun praktis.
12. Menjalin hubungan dan kerjasama yang baik antara perusahaan dengan mahasiswa/i dan Lembaga Diploma IV Manajemen Agroindustri.
13. Menciptakan tenaga kerja handal dan professional khususnya dibidang pertanian dan industri.
	1. **Lokasi dan Jadwal Kerja**
		1. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flo*ur Mills* Surabaya terletak di Jalan Nilam Timur no 16 Tanjung Perak, Surabaya. Perusahaan ini memiliki luas lahan kurang lebih 14 hektar. Lokasi pabrik strategis di dekat pantai karena disesuaikan untuk memudahkan proses bongkar muat (*loading unloading*) gandum yang diimpor dari beberapa Negara seperti Amerika Serikat, Australia, Argentina, Canada dan Timur Tengah. Selain itu, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills memiliki dermaga sendiri, sehingga untuk keperluan bongkar muat gandum tidak menganggu kelancaran kegiatan pelayaran.

* + 1. Jadwal dan Jam Kerja

Jadwal kegiatan PKL ini dilaksanakan selama kurang lebih 1 Bulan, yaitu dari tanggal 28 Februari 2020 dan diakhiri pada 31 Maret 2020. Jam kerja yang diberlakukan adalah sebagai berikut :

1. Pada hari Senin – Jum’at dimulai dari pukul 07.00 – 15.00 WIB dengan estimasi 7 jam kerja dan 1 jam istirahat
2. Pada hari Sabtu dari mulai pukul 07.00 – 13.00 WIB, estimasi 5 jam kerja
3. Pada Hari Minggu dan hari libur nasional diliburkan
	1. **Metode Pelaksanaan**
		1. Orientasi

Kegiatan Orientasi PKL di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* adalah pengenalan umum tentang perusahaan, selain itu juga terdapat beberapa penjelasan mengenai peraturan apa saja yang harus dipatuhi, dan kegiatan apa saja yang akan dilakukan selama melaksanakan PKL di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills*. Mahasiswa juga diajarkan mengenai pentingnya memperhatikan keselamatan kerja di perusahaan industri yang sangat penting untuk menjaga keselamatan selama bekerja baik dalam lingkup pribadi ataupun lingkungan sekitar di perusahaan tersebut.

* + 1. Adaptasi

Adaptasi dilakukan dengan cara mengamati serta memahami kegiatan apasaja yang dilakukan oleh karyawan saat bekerja terutama di Mill AB, selain itu juga belajar bersosialisasi dengan masyarakat sekitar agar mahasiswa dapat mengikuti kegiatan di lingkungan perusahaan dan mampu membaur sehingga mendapat kerjasama yang baik. Hal ini dilakukan bertujuan agar mahasiswa dapat melaksanakan kegitan PKL dengan baik sehingga mampu berdampak positif pada mahasiswa dan perusahaan maupun almamater kampus.

* + 1. Pelaksanaan PKL

Gambaran singkat Pelaksanan PKL ini yaitu mahasiswa mengamati serta mengikuti setiap aktivitas yang dikerjakan oleh pekerja khususnya yang dilakukan di bagian Mill AB sesuai dengan kesepakatan dari pembentukan kelompok. Dimana setiap Mill terdapat 2 mahasiwa yang akan bekerja di bagian – bagian yang telah disepakati. Terdapat 3 bagian kerja di Mill AB yaitu *Screening*, *Milling* yang terbagi di Sifter dan Roll, maka mahasiswa akan dibagikan tugas untuk mengikuti pekerjaan di bagian-bagian tersebut secara bergantian, lebih tepatnya untuk pembagian kerja dimulai dengan 2 minggu awal yaitu pengenalan proses secara keseluruhan, dan minggu berikutnya tugas yang dilaksanakan sesuai arahan dan perintah Miller.