**BAB 1 PENDAHULUAN**

1. **Latar Belakang**

Kebutuhan pangan merupakan suatu kebutuhan yang sangat mendasar dan selalu mengalami peningkatan permintaan. Tingginya kebutuhan pangan pada masyarakat menjadikan industri pangan mengalami meningkatan secara pesat. Mengutip data Badan Pusat Statistik (BPS), volume impor komoditas gandum-ganduman pada periode semester pertama 2018 mengalami kenaikan 4% dibandingkan tahun sebelumnya menjadi 5,97 juta ton. Adapun kenaikan impor gandum untuk tepung terigu Indonesia telah naik 6,2%.

Salah satu produsen tepung terigu di Indonesia adalah PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills. Perusahaan ini memproduksi tepung terigu dengan berbagai merek dagang seperti “Cakra Kembar”, “Cakra Kembar Emas”, “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, dan “Lencana Merah”. Selain itu PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills juga memproduksi hasil tepung spesial sesuai permintaan konsumen tertentu dan memproduksi hasil samping penggilingan gandum seperti bran, fine bran, pollard, industrial flour dan pellet. Gandum yang digunakan pada produksi tepung terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills sepenuhnya didatangkan dari beberapa negara antara lain Kanada, Amerika, Australia, Russia, Argentina, Ukraina maupun Brazzil. Kandungan protein pada tepung terigu yang dihasilkan bergantung pada jenis gandum maupun masa tanam. Pada proses penggilingan gandum menjadi tepung terigu terdapat hasil sampingan berupa germ, bran, pollard, maupun industrial flour.

Kebutuhan makanan berbasis tepung terigu telah menjadi makanan pokok di beberapa negara. Indonesia menjadikan tepung terigu menjadi salah satu bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti karbohirat. Pemanfaatan tepung terigu pada umumnya digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan roti, biskuit, mie dan spaghetti. Kualitas dari produk yang dihasilkan sangat bergantung

dari kualitas bahan dasar yang digunakan. Dalam hal ini perusahaan selalu menigkatkan produksinya agar dapat memenuhi kebutuhan akan tepung untuk konsumsi masyarakat dengan cara melakukan proses produksi dengan cara seefisien mungkin untuk dapat memperoleh hasil produksi yang maksimal dengan selalu menjunjung nilai kualitas.

Salah satu hal yang diperhatikan pada proses produksi tepung adalah pada proses *conditioning*. Proses *conditioning* mengacu pada penambahan air atau *dampening* dan lama *conditioning* yang tentu dapat mempengaruhi hasil ekstraksi tepung dan kualitas tepung yang dihasilkan. Maka dari itu perlunya dilakukan uji coba terhadap *conditioning time* untuk mendapatkan waktu *conditioning* yang tepat dan optimal. *Conditioning time* yang tepat dan optimal dapat dilihat dari penyerapan air pada endosperm yang sempurna. Penelitian dilakukan terhadap tepung Cakra Kembar Emas (CKE). Tepung CKE merupakan tepung spesial dengan protein tinggi khusus untuk pembuatan roti premium. Penelitian tersebut dilakukan agar hasil produksi tepung CKE lebih optimal dan sesuai dengan kualitas yang telah ditetapkan sebagai standart. Penelitian ini juga perlu dilakukan karena banyaknya standart kualitas pada CKE yang tidak sesuai. Tercatat sepanjang bulan Maret 2020 disetiap awal minggu penggilingan CKE, hasil *report* menunjukkan moisture CKE yang kurang (kering) dengan ash yang tinggi (Lampiran 3). Hal ini juga dikarenakan belum pernah ada yang melakukan uji coba sebelumnya pada tepung CKE sehingga waktu *conditioning* yang optimal masih belum diketahui secara pasti. Diharapkan dengan penelitian ini dapat digunakan sebagai dasar pertimbangan dan solusi *conditioning time* yang tepat.

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

Tujuan umum dari penyelenggaraan kegiatan PKL ini adalah sebagai berikut:

1. Melatih mengerjakan pekerjaan lapangan dan melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahlian mengikuti perkembangan industri.
2. Menambah kesempatan memantapkan keterampilan dan pengetahuan untuk menambah kepercayaan dan kematangan diri dalam bekerja.
3. Melatih mahasiswa berpikir kritis dan menggunakan daya nalar yang logis.
4. Meningkatkan pemahaman terhadap kondisi dan lingkungan perusahaan serta mengimpelementasikan pengetahuan yang diperolah pada perusahaan.
5. Tujuan Khusus PKL

Secara khusus tujuan dari kegiatan PKL ini yaitu untuk mengetahui proses produksi tepung dan melakukan penentuan *conditioning time* yang tepat pada tepung Cakra Kembar Emas yang dilakukan oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills khususnya di bagian Mill CD.

1. Manfaat PKL

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapang ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi mahasiswa/i yang berada dilokasi PKL maupun bagi tempat PKL dilaksanakan. Adapun manfaat tersebut adalah sebagai berikut :

1. Manfaat Bagi Mahasiswa/i
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. Mengetahui secara umum proses produksi pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari Flour Mills.
5. Untuk mengetahui secara spesifik *conditioning time* yang tepat pada gandum untuk produksi tepung Cakra Kembar Emas (CKE) di Mill CD
6. Manfaat Bagi Lembaga Diploma IV Manajemen Agroindustri
7. Memberikan masukan dan ide-ide baru sebagai pertimbangan dalam memperbaiki sistem 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. divisi Bogasari Flour Mills
11. Memberikan masukan berupa sumbangan pikiran baik secara teoritis maupun praktis.
12. Menjalinkan hubungan dan kerjasama yang baik antara perusahaan dengan mahasiswa/i dan Lembaga Diploma IV Manajemen Agroindustri.
13. Menciptakan tenaga kerja handal dan profesional khususnya dibidang pertanian dan industri.
14. **Lokasi dan Jadwal Kerja**
15. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills cabang 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, Ukraina dan Brazil. Selain itu, PT. Indofood sukses makmur Tbk Divisi Bogasari flour Mills memiliki dermaga sendiri, sehingga untuk keperluan bongkar muat gandum tidak menganggu kelancaran kegiatan.

1. Jadwal dan Jam Kerja

Jadwal kegiatan PKL ini dilaksanakan terhitung 188 jam di lokasi PKL dan 72 jam merupakan penyelesaian laporan, jadi total pelaksanaan PKL adalah 260 jam. Pelaksanaan PKL di lokasi dimulai tanggal 28 Februari 2020 dan diakhiri pada 30 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 6 jam kerja.
3. Pada Hari Minggu dan hari libur nasional diliburkan
4. **Metode pelaksanaan**
5. 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 divisi 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 apa saja yang dilakukan oleh karyawan saat bekerja terutama di Mill CD, selain itu juga belajar bersosialisasi dengan masyarakat sekitar agar mahasiswa dapat mengikuti kegiatan dilingkungan perusahaan dan mampu membaur sehingga mendapat kerjasama yang baik. Hal ini dilakukan bertujuan agar mahasiswa/i dapat melaksanakan kegitan PKL dengan baik sehingga mampu berdampak positif pada mahasiswa/i dan perusahaan maupun almamater kampus.

1. Pelaksanaan PKL

Gambaran singkat Pelaksanan PKL ini yaitu mahasiswa/i mengamati serta mengikuti setiap aktivitas yang dikerjakan oleh pekerja khususnya yang dilakukan di bagian Mill CD sesuai dengan kesepakatan dari pembentukan kelompok. Terdapat 3 bagian kerja di Mill CD yaitu *Screening, Milling* yang terbagi di *Sifter* dan *Roll*, maka mahasiswa akan dibagikan tugas untuk mengikuti pekerjaan di bagian bagian tersebut secara bergantian setiap 2 minggu sekali. Kegiatan pada setiap bagian dilaksanakan sesuai arahan Miller atau pekerja yang bertanggungjawab pada bagian tersebut seperti *screeningman, sifterman* dan *rollman*.