

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Tepung terigu merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat dan juga dapat dijadikan sebagai pengganti beras. Tepung terigu memiliki keistimewaan dibandingkan dengan jenis tepung lain. Gandum memiliki kandungan gluten, yaitu jenis protein yang membantu dalam proses pengembangan pada jenis makanan 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 di semua lapisan dunia, 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.

Bogasari adalah salah satu produsen tepung terigu terbesar di Indonesia. Bogasari didirikan secara notorial tanggal 19 Mei 1969 sebagai Perseroan Terbatas (PT) Bogasari Flour Mills dengan fungsi sebagai pengolahan yang menggiling gandum menjadi tepung terigu. Sedangkan Badan Urusan Logistik (BULOG) bertindak sebagai importir gandum dan distributor tepung terigu. Bogasari resmi beroperasi pada tanggal 29 November 1971 sebagai pabrik penggilingan gandum yang berlokasi di Tanjung Priok, Jakarta Utara dan meluncurkan tiga merek produk perdana yaitu Cakra Kembar, Segitiga Biru dan Kunci Biru. Pabrik Bogasari yang kedua yang berlokasi di Tanjung Perak, Surabaya resmi beroperasi pada tanggal 10 Juli 1972. Didirikannya pabrik kedua Bogasari di Surabaya ini dalam rangka untuk mengcover kebutuhan tepung terigu di wilayah Indonesia bagian timur.

Bahan baku tepung terigu yang digunakan oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills didatangkan dari negara lain seperti Kanada, Australia, Rusia, India, dan Amerika karena negara tersebut memiliki iklim yang cocok untuk tanaman gandum. Penanaman gandum di Indonesia dapat dilakukan namun menghasilkan tanaman gandum yang tidak sesuai dengan grade yang diharapkan untuk dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu yang berkualitas.

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

## **1.2 Tujuan dan Manfaat**

### **1.2.1 Tujuan Umum Magang**

Tujuan umum dilaksanakannya kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman kerja bagi mahasiswa mengenai kegiatan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya yang layak dijadikan tempat magang.
2. Melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang dijumpai di lapangan dengan yang diperoleh di bangku perkuliahan.
3. Mahasiswa mampu untuk mengembangkan keterampilan tertentu yang tidak diperoleh di kampus.

### **1.2.2 Tujuan Khusus Magang**

Tujuan khusus dilaksanakannya kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

1. Melatih mahasiswa mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya mengikuti perkembangan ipteks.
2. Menambah kesempatan bagi mahasiswa memantapkan keterampilan dan pengetahuannya untuk menambah kepercayaan dan kematangan dirinya.
3. Meningkatkan kemampuan interpersonal mahasiswa terhadap lingkungan kerjanya.
4. Melatih mahasiswa berfikir kritis dan menggunakan daya nalarnya dengan cara memberi komentar logis terhadap kegiatan yang dikerjakan dalam bentuk laporan kegiatan.

### 1.2.3 Manfaat Magang

Manfaat dilaksanakannya kegiatan Magang adalah sebagai berikut:

#### 1. Manfaat untuk mahasiswa:

- a. Mahasiswa terlatih untuk mengerjakan pekerjaan lapangan, dan sekaligus melakukan serangkaian keterampilan yang sesuai dengan bidang keahliannya.
- b. Mahasiswa memperoleh kesempatan untuk memantapkan keterampilan dan pengetahuannya sehingga kepercayaan dan kematangan dirinya akan semakin meningkat.

#### 2. Manfaat untuk Politeknik Negeri Jember:

- a. Mendapatkan informasi atau gambaran perkembangan ipteks yang diterapkan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya untuk menjaga mutu dan relevansi kurikulum.
- b. Membuka peluang kerjasama yang lebih intensif pada kegaitan Tridharma.

#### 3. Manfaat untuk PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya:

- a. Mendapatkan profil calon pekerja yang siap kerja.
- b. Mendapatkan alternative solusi-solusi dari beberapa permasalahan lapangan.

## 1.3 Lokasi dan Jadwal Kerja

### 1. Lokasi

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya terletak di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak-Surabaya. Perusahaan ini memiliki luas lahan  $\pm$  14 Ha. Lokasi perusahaan berada di dekat pantai dan memiliki dermaga perusahaan untuk berlabuhnya kapal laut yang mengangkut gandum atau hasil produk yang siap didistribusikan. Terdapat pertimbangan yang diputuskan oleh perusahaan untuk memilih lokasi di dekat pantai yaitu dikarenakan seluruh gandum yang digunakan untuk prosuksi tepung berasal dari beberapa negara seperti Kanada, India, Amerika, Australia, dan sebagainya, yang memerlukan kapal laut sebagai alat transportasi untuk distribusi sehingga perusahaan dapat membangun dermaga pribadi di area pantai untuk memudahkan proses distribusi gandum maupun hasil produksi seperti tepung dan pellet.

## 2. Jadwal Kegiatan

Kegiatan Magang dilaksanakan selama 4 bulan (768 jam), yaitu mulai 01 Maret 2023 sampai dengan 30 Juni 2023. Jam kerja yang diberlakukan adalah sebagai berikut:

- a. Pada hari Senin - Jumat pukul 07.00 – 15.00 WIB dengan estimasi 7 jam kerja dan 1 jam istirahat (11.30 – 12.30 WIB).
- b. Pada hari Sabtu pukul 07.00 – 12.00 WIB dengan estimasi 5 jam kerja.
- c. Pada hari Minggu dan libur nasional diliburkan.

### 1.4 Metode Pelaksanaan

#### 1. Orientasi

Kegiatan orientasi Magang di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills adalah pengenalan umum tentang perusahaan. Selain itu, juga terdapat beberapa penjelasan mengenai peraturan-peraturan apa saja yang harus dipatuhi dan ditaati, serta kegiatan apa saja yang akan dilakukan selama melaksanakan magang di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills. Mahasiswa juga diajarkan mengenai bagaimana pentingnya memperhatikan keselamatan saat bekerja dalam lingkup pribadi maupun lingkup sekitar PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya.

#### 2. Adaptasi

Adaptasi dilakukan dengan cara mengamati serta memahami kegiatan apa saja yang dilakukan oleh karyawan saat bekerja terutama pada lingkungan Mill AB. Selain itu, mahasiswa juga bersosialisasi dengan karyawan lain yang ada di sekitar guna dapat mengikuti kegiatan di lingkungan perusahaan dan mampu membaaur sehingga mendapat kerjasama yang baik. Hal ini dilakukan bertujuan agar mahasiswa dapat melaksanakan kegiatan Magang dengan baik sehingga mampu berdampak positif pada mahasiswa dan perusahaan maupun almamater kampus.

#### 3. Pelaksanaan Magang

Gambaran singkat Pelaksanan Magang ini yaitu mahasiswa melakukan pengamatan 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 mahasiswa 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.