

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Praktek Kerja Lapang merupakan salah satu kegiatan utama dalam pendidikan vokasional. Kegiatan PKL ini dipandang penting karena bertujuan untuk mendapatkan kemampuan dan keterampilan yang lebih lanjut dari apa yang diperoleh di bangku kuliah, sehingga mahasiswa dapat mengetahui kompetensi inti dari bidang studi yang dipelajari serta dapat memahami sistem kerja di masyarakat umum. PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Bogasari merupakan tempat pelaksanaan Praktek Kerja Lapang.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Bogasari *Flour Mills* merupakan salah satu divisi dari PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk yang bergerak di bidang penggilingan gandum menjadi tepung terigu. PT. ISM Tbk Bogasari *Flour Mills* merupakan pabrik penggilingan gandum dengan delapan unit penggilingan yaitu A, B, C, D, E, F, G, dan H. Adapun dari Delapan unit penggilingan tersebut menghasilkan tepung terigu dengan berbagai merk. Unit Mill AB menghasilkan tepung terigu merk Lencana Merah, mill CD menghasilkan tepung terigu merk Payung, Cakra Kembar dan Elang. Mill EF menghasilkan tepung terigu merk Segitiga Biru, Segitiga Hijau dan Payung, Mill GH menghasilkan tepung terigu merk Cakra Kembar, Cakra Kembar Emas dan Gunung Bromo. Setiap Merk Tepung Terigu yang diproduksi memiliki klasifikasi yang berbeda baik dari segi Ash Content, Moisture, Protein bahkan penggunaannya.

Tepung terigu diproduksi dengan cara menggiling biji gandum dengan melakukan ekstraksi endosperm semaksimal mungkin sesuai dengan jenis gandum dan merk tepung yang akan diproduksi. Proses Ekstraksi gandum yang dilakukan tidak hanya menghasilkan produk utama Tepung Terigu, namun juga menghasilkan produk sampingan dari gandum yaitu berupa *Bran*, *Pollard*, *Industrial Flour* (IF), *Fine Bran*, *Germ* dan *Pellet* yang berasal dari kulit maupun bakal tunas gandum. Produk sampingan seperti bran, pollard dan IF tersebut dijual kepada konsumen sebagai pakan ternak, dan bahan Lem. Namun adapula produk

yang sampingan yang bernilai jual tinggi seperti halnya Fine Bran yang digunakan sebagai bahan baku Roti gandum dan Germ yang digunakan sebagai bahan baku kosmetik. Gandum sebagai bahan baku utama dalam pembuatan tepung terigu merupakan gandum pilihan yang diimpor dari Negara-negara besar penghasil gandum seperti Australia, Kanada, Amerika Serikat, Ukraina, Rusia, dan India.

Gandum yang akan digunakan untuk proses produksi disimpan terlebih dahulu di silo penyimpanan gandum (*wheat silo*) setelah diterima sebelumnya dari pihak jetty. Setelah itu, gandum tersebut akan di kirim ke MILL melalui chain conveyor. Adapun jenis dan kapasitas gandum yang dikirim ke MILL disesuaikan dengan merk tepung yang diproduksi dan permintaan dari masing-masing MILL sesuai dengan kebutuhan.

Proses penggilingan gandum menjadi tepung terigu tidak hanya mengandalkan mesin untuk mencapai target produksi yang sesuai dengan standard yang ada. Namun hal tersebut juga tidak lepas dari peran sumberdaya manusia yang terlibat dalam proses produksi tersebut. Untuk mencapai semua target yang telah ditetapkan, maka diterapkan Sistem Manajemen yang berkaitan dengan pengendalian mutu, lingkungan, keamanan dan kehalalan produk serta kesehatan dan keselamatan kerja yang memuat instruksi kerja. Instruksi kerja tersebut menjadi suatu pedoman bagi karyawan dalam menjalankan tugas agar target yang telah ditetapkan dapat tercapai. Namun tidak semua karyawan menerapkan dan menjalankan semua prosedur yang ada dengan baik dan benar sehingga tidak jarang hal tersebut mempengaruhi kualitas dari produk dan produktivitas karyawan. Oleh karena itu dilakukan suatu pengamatan terhadap karyawan dalam penerapan Sistem Manajemen dalam menjalankan tugas yang terdiri dari Sistem manajemen Mutu ISO 9002, Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000, Sistem Manajemen Halal, Sistem Manajemen OHSAS, Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja, dan Sistem Manajemen Lingkungan ISO 14001. Setelah didapatkan hasil pengamatan selanjutnya dilakukan evaluasi dan usulan rencana untuk perbaikan dan peningkatan produktivitas di masa yang akan datang.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

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

- a. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan serta pengalaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan secara umum.
- b. Melatih untuk berfikir kritis dalam menghadapi perbedaan yang terjadi di lingkungan kerja dengan teori yang di terima di perkuliahan.
- c. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.
- d. Meningkatkan pengetahuan mengenai Sistem Manajemen.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- a. Menjelaskan keseluruhan proses kegiatan pada seksi *Milling*, yaitu proses *Screening dan Milling*.
- b. Mengamati penerapan Sistem Manajemen dan mampu meningkatkan perbaikan atau peningkatan produktivitas proses tersebut.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Tempat kegiatan magang ini dilaksanakan adalah di PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Bogasari *Flour Mills* Surabaya, Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya yang bergerak di bidang pembuatan tepung terigu. Waktu pelaksanaan kegiatan ini dilakukan mulai bulan Maret s/d Juni 2016.