

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung terigu merupakan bubuk halus yang berasal bulir gandum yang digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie, maupun roti. Konsumsi tepung terigu di Indonesia setiap tahun mengalami peningkatan. Menurut APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia) konsumsi tepung terigu Indonesia pada tahun 2011 sebesar 4,76 juta MT atau tumbuh 7,12% dibandingkan tahun 2010. Lalu meningkat pada tahun 2012 menjadi sebesar 5,05 juta MT atau tumbuh 7,06% dibandingkan tahun 2011. Sedangkan pada tahun 2013 tercatat konsumsi terigu nasional sebesar 5,43 juta MT atau tumbuh 7% dibandingkan tahun 2012.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Divisi Bogasari merupakan perusahaan yang bergerak dalam bidang industri tepung terigu terbesar di Indonesia dan terintegrasi dalam satu lokasi. Menurut APTINDO (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia) pada tahun 2009, Bogasari memiliki pangsa pasar 57,3% jika dibandingkan dengan perusahaan lain yang juga memproduksi tepung terigu skala nasional.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Divisi Bogasari memiliki dua pabrik yaitu pabrik yang berlokasi di Jakarta dan Surabaya. Pabrik Surabaya memiliki kapasitas produksi 6000 ton per hari dengan delapan unit penggilingan (*Mill*) yaitu A, B, C, D, E, F, G, dan H. Tepung terigu dari Bogasari memiliki berbagai merk seperti Cakra Kembar Emas, Cakra Kembar, Segitiga Biru, Kunci Biru, Lencana Merah, Segitiga Hijau, Payung, dan Elang. Tepung terigu merupakan bahan baku utama atau bahan tambahan dalam pembuatan aneka jenis makanan, seperti mie, pasta, roti, gorengan, dan kue. Perusahaan juga menghasilkan produk sampingan (*By Product*) berupa *Bran*, *Pollard*, *Industrial Flour (IF)*, *Fine Bran*, *Germ* dan *Pellet*. 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 dengan spesifikasi dan jenis gandum sesuai negara penghasilnya masing-masing.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Divisi Bogasari menerapkan Rencana Target Produksi (RTP) dalam kegiatan produksi tepung terigu setiap minggu. Rencana Target Produksi merupakan jadwal dan target yang harus dicapai dalam kegiatan produksi tepung terigu yang meliputi target gandum yang digiling setiap minggu, target tepung yang dihasilkan setiap minggu, komposisi gandum, dan jadwal pergantian cap. Dalam proses produksi tidak selalu memenuhi target yang telah ditetapkan. Salah satu penyebab target produksi tidak terpenuhi adalah adanya *downtime*. *Downtime* merupakan waktu produktif yang hilang/berkurangnya kapasitas giling dikarenakan adanya masalah pada bagian produksi (*Mill*) maupun bagian lain. Analisis *downtime* bertujuan untuk mencari akar penyebab munculnya *downtime* sekaligus menemukan solusi untuk mengatasi masalah yang ada.

1.2 Tujuan

1.2.1 Tujuan Umum

Tujuan umum kegiatan Praktek Kerja Lapangan (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 diterima di perkuliahan.
- c. Meningkatkan pemahaman tentang kegiatan perusahaan agar setelah lulus siap menghadapi dunia kerja.

1.2.2 Tujuan Khusus

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

- a. Mengetahui keseluruhan proses kegiatan pada seksi produksi tepung terigu.
- b. Menganalisis penyebab *downtime* pada *Mill A* serta menemukan akar penyebab dan solusi yang tepat terhadap masalah tersebut.

1.3 Tempat dan Waktu Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) dilaksanakan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk, Divisi Bogasari Pabrik Surabaya, Jalan Nilam Timur No. 16 Tanjung Perak Surabaya. Waktu pelaksanaan Praktek Kerja Lapang (PKL) pada bulan Maret sampai Juni 2016.