

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gandum (*Triticum aestivum L.*) beraasal dari daerah subtropik. Gandum ini merupakan bahan makanan yang penting sebagai sumber kalori dan protein bagi manusia. Gandum merupakan bahan baku tepung terigu yang dapat diolah berbagai macam produk makanan seperti roti, cake, mie, biskuit, dan makanan ringan lainnya. Keunggulan dari tepung terigu yakni gluten. Tepung selain tepung terigu tidak memiliki gluten sehingga itu menyebabkan keunggulan pada tepung gandum.

Indonesia merupakan negara yang mengkonsumsi gandum cukup besar di dunia. Pada tahun 1984, penduduk Indonesia mengkonsumsi gandum hingga mencapai 6,18 kg/kapita/tahun, kemudian pada tahun 1998 mencapai 6,15 kg, pada tahun 1999 sebesar 14,29 kg/kapita/tahun. Mengingat makin tingginya konsumsi gandum di Indonesia menyebabkan ketergantungan terhadap terigu import. Upaya untuk mengurangi volume tepung terigu import yakni dengan adanya pengembangan gandum dalam negeri.

Budidaya gandum di Indonesia masih terbatas pada daerah tertentu, karena gandum menyukai daerah dingin dengan ketinggian 800 m dpl. Tanaman gandum dijadikan alternatif baru bagi petani di lahan kering setelah padi. Umur tanaman gandum berkisar antara 100-120 hari (*Handoko 2001*). Tetapi pada lahan kering kandungan Al tinggi sehingga dapat mempengaruhi pertumbuhan tanaman gandum.

Tepung terigu merupakan sumber karbohidrat sebagai pengganti beras. Tepung teigu yang memiliki keunggulan dalam gluten ini dapat diolah berbagai macam produk makanan sesuai dengan kandungan protein yang terdapat pada tepung terigu tersebut. Tepung terigu ini dapat diterima disemua lapisan dunia termasuk di Indonesia.

Tepung terigu merupakan bahan baku yang digunakan oleh perusahaan PT. Lumbung Nasional Flour Mill yang didatangkan dari negara lain seperti

Australia dan Amerika. Penanaman gandum di Indonesia dapat dilakukan namun hasil ukuran endosperm menjadi ukuran sekecil mungkin. Tepung terigu rentan akan adanya kutu, sehingga harus dilakukannya fumigasi untuk mencegah dan mengurangnya pertumbuhan kutu tersebut (Gaman, 1994).

PT. Lumbung Nasional Flour Mill ini memiliki berbagai merk tepung terigu mulai dari protein yang tinggi hingga protein yang rendah. Protein tinggi sangat baik untuk berbagai macam roti seperti roti tawar, roti manis dan roti baguette. Protein sedang juga dapat digunakan untuk produk apapun mulai dari roti sampai kue, tetapi hasil pada roti tidak begitu bagus dibandingkan dengan tepung terigu yang memiliki protein tinggi dan pada produk olahan kue juga hasilnya tidak begitu bagus dibandingkan dengan tepung terigu protein rendah. Protein rendah sangat bagus untuk produk kue yaitu seperti cake, cookies dan martabak manis (terang bulan).

Upaya melestarikan lingkungan di sekitar perindustrian, Politeknik Negeri Jember sebagai salah satunya institusi lembaga pendidikan memberikan program pemantapan pengetahuan dan teori maupun praktikum kepada mahasiswanya. Politeknik Negeri Jember memberikan kesempatan dan mewajibkan mahasiswanya untuk melaksanakan Praktek Kerja Lapang (PKL). Hal ini ditunjukkan agar mahasiswa mengetahui dan mampu menyerap teknologi yang ada di dunia masyarakat atau industri.

1.2. Tujuan Praktek Kerja Lapang

1.2.1. Tujuan Umum

Tujuan umum dilakukannya Praktek Kerja Lapan di PT. Lumbung Nasional Flour Mill sebagai berikut:

1. Meningkatkan wawasan dalam kegiatan industri pada pengolahan tepung terigu dalam berbagai macam produk makanan yakni dalam proses pembuatan berbagai jenis roti di lab. R & D.
2. Mendapatkan pengalaman dan ilmu pengetahuan terhadap proses pembuatan berbagai jenis roti di lab. R & D.

3. Meningkatkan keterampilan fisik di bidang pengolahan roti dan memperoleh ilmu pengetahuan untuk bekerja maupun sebagai bekal untuk mempersiapkan diri terjun di masyarakat.
4. Melatih mahasiswa lebih kritis terhadap perbedaan yang ditemukan dalam teori perkuliahan dan praktek lapangan.
5. Mahasiswa mampu mengembangkan ketrampilan yang tidak diperoleh di Politeknik Negeri Jember, serta menguji kemampuan diri dalam tata cara berinteraksi dengan masyarakat di lingkungan kerja.

1.2.2. Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui proses pembuatan roti tawar, roti manis dan baguette di lab. R & D.
2. Mahasiswa mengetahui jenis kualitas tepung terigu yang sesuai dengan produk olahan roti tawar, roti manis dan baguette.

1.3. Manfaat

Manfaat dari Praktek Kerja Lapang ini sebagai berikut:

1. Mahasiswa mampu mengetahui proses pembuatan berbagai jenis roti di lab. R & D.
2. Mahasiswa mampu mengetahui jenis kualitas tepung terigu yang sesuai dengan produk olahan roti tawar, roti manis dan baguette.
3. Memiliki ketrampilan dalam proses pembuatan berbagai jenis roti.

1.4. Waktu Dan Tempat Pelaksanaan

Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan pada tanggal 6 Mei 2013 sampai tanggal 31 Juli 2013. Kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Lumbung Nasional Flour Mill Cibitung Bekasi.