

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gandum (*Triticum aestivum L*) merupakan serealida dari suku padi-padian yang sejak puluhan tahun lalu diolah menjadi produk setengah jadi berupa tepung terigu. Gandum merupakan komoditas yang hingga saat ini belum bisa diproduksi dalam skala industri di dalam negeri dan gandum yang dihasilkan di dalam negeri belum dapat memenuhi spesifikasi atau karakteristik, seperti gandum yang dihasilkan oleh negara-negara eksportir. Tingkat konsumsi masyarakat di Indonesia terhadap makanan yang berbahan dasar tepung terigu relatif terus meningkat. Permintaan yang terus meningkat membuat jumlah impor gandum hingga tahun 2019 sebesar 10.692 juta ton (BPS 2020).

Tepung terigu merupakan hasil dari proses penggilingan gandum dengan luas permukaan yang lebih kecil berbentuk bubuk. Tersusun atas komponen utama, yaitu karbohidrat. Tepung terigu di Indonesia biasa digunakan sebagai bahan pembuatan roti, mie, gorengan dan olahan lainya. Tepung terigu dengan karakteristik khasnya yang bila telah dicampur dengan air akan menjadi elastis, dapat mengembang dan lainya. Karakter khas tersebut dihasilkan oleh kandungan gluten. Gluten merupakan campuran protein antara dua jenis protein gandum, yaitu glutenin dan gliadin (BALITBANG 2016). Hal ini yang mungkin melatar belakangi terus meningkatnya permintaan akan tepung terigu.

Pengendalian mutu merupakan kegiatan proses yang digunakan untuk membantu pelaksanaan proses ataupun produk agar sesuai dengan spesifikasi yang ditetapkan. Pengendalian mutu dapat dilakukan mulai dari bahan baku, bahan setengah jadi, proses, maupun produk akhir. Pengendalian mutu pada tepung terigu di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari dilakukan mulai dari datangnya bahan baku, penyimpanan bahan baku, saat proses produksi hingga produk akhir siap distribusi. Parameter yang mempengaruhi mutu tepung terigu, seperti *moisture* (kadar air), *ash* (kadar abu) dan beberapa parameter fisik lainnya, seperti *water absorption*, *development time*, *stability* dan parameter fisikokimia lainnya. Kadar air merupakan salah satu parameter yang menjadi perhatian atau penting bagi mutu produk di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari.

Kadar air adalah kandungan air pada tepung terigu yang mempengaruhi kualitas tepung. Jumlah kadar air yang melebihi standar maksimum akan memicu terjadinya penurunan daya simpan tepung terigu karena cepat rusak, berjamur dan berbau apek. Kadar air di suatu produk juga dikaitkan dengan parameter mutu lainnya. Berdasarkan peraturan pemerintah yang tercantum dalam Standar Nasional Indonesia (SNI) 3751:2009 kadar air tepung terigu maksimal 14.5 % seperti ditunjukkan pada Lampiran 1.

1.2 Tujuan

Pelaksanaan kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta bertujuan umum untuk menambah wawasan dan memberikan gambaran nyata pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan. Tujuan khusus kegiatan PKL ini adalah mengetahui proses produksi tepung terigu

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta dan mengetahui proses pengawasan mutu tepung terigu di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta. Kegiatan PKL juga untuk melakukan pengendalian mutu kadar air pada produk Cakra Kembar Emas di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta.

2 METODE KAJIAN

2.1 Lokasi dan Waktu PKL

Kegiatan PKL dilaksanakan di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari yang berlokasi di Jalan Raya Cilincing Nomor 1 Tanjung Priok, 14110, Kelurahan Kalibaru, Kecamatan Cilincing, Jakarta Utara, Provinsi DKI Jakarta. Kegiatan dilaksanakan selama 3 pekan, dimulai tanggal 2 Maret 2020 hingga 18 Maret 2020. Kegiatan PKL dilakukan setiap hari kerja, yaitu hari senin-jumat pada pukul 08.00–16.00 dan sabtu pada pukul 08.00–14.00 WIB. Adanya pandemi Covid-19 menyebabkan kegiatan PKL dilakukan lebih cepat, yaitu dalam tiga pekan dari waktu yang seharusnya, yaitu tiga bulan. Kekurangan waktu PKL tersebut diganti dengan adanya Tugas Pemulihan PKL yang diberikan oleh program studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan yang dilakukan secara mandiri oleh mahasiswa di rumah masing-masing.



Metode dan Metode Pengumpulan Data
Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Metode yang digunakan dalam kegiatan PKL metode adalah observasi, yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek yang dikaji untuk memperoleh data yang sesuai dengan kondisi yang sebenarnya. Mahasiswa juga aktif dalam kegiatan yang dilakukan di lapangan. Data yang diperoleh, yaitu data primer dan data sekunder.

Data primer merupakan data asli yang didapat dengan melakukan pengamatan langsung di lapangan dan wawancara kepada para pekerja, berpartisipasi aktif dalam kegiatan di lapangan, melakukan wawancara dengan karyawan yang terkait, serta mengumpulkan data hasil uji analisis kadar air. Narasumber yang diwawancara antara lain, pembimbing lapangan yang merupakan *deputy head mill*, operator mesin, staf *jetty and wheat silo*, staf FSBP, staf FMP dan staf lainnya yang terlibat dalam proses produksi.

Data sekunder diperoleh dari pengkajian literatur terkait yang dilakukan dengan menggali kajian ilmu disiplin, serta sumber data dan dokumen yang dimiliki perusahaan. Studi pustaka dilakukan dengan mencari informasi yang diperoleh dari buku, jurnal dan artikel di internet. Data sekunder diperoleh dari sumber-sumber yang dapat dipertanggung jawabkan.

2.3 Metode Pengolahan Data

Data yang telah diperoleh selanjutnya akan diolah menggunakan SPSS 23. Data diolah menggunakan metode *Statistical Quality Control (SQC)*, yaitu *Control*

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.