

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1 Kesimpulan

Dari uraian-uraian dalam bab-bab sebelumnya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahan baku yang digunakan PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah biji gandum yang diimpor dari negara – negara penghasil gandum yaitu Kanada, Amerika Serikat, Australia, dan India;
2. Proses produksi tepung terigu dibagi menjadi beberapa tahap, yaitu penerimaan dan penyimpanan, pembersihan, penggilingan, serta pengepakan;
3. Produk yang diproduksi oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah tepung terigu sebagai produk utama dengan beberapa merk yaitu Cakra Kembar, Segitiga Biru, Cakra Kembar Emas, Payung, Segitiga Hijau, Kunci Biru dan Lencana Merah dan produk samping atau *by product* berupa *bran*, *pollard*, *germ* serta pellet dengan beberapa merk antara lain Bran Cap Kepala Kuda, Pollard Cap Angsa, Tepung Industri (*Industrial Flour*) Cap Anggrek, Tepung Pollard Aquamarine Cap Arwana, dan Pellet Gandum Cap Kepala Sapi;
4. Unit sanitasi PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya merupakan sarana suplai air untuk berbagai bagian yang meliputi sanitasi bahan baku, air, lingkungan ruang, mesin dan peralatan;
5. Proses pengemasan tepung terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya terbagi menjadi beberapa proses, yaitu *packing* 25 kg

menggunakan kemasan *calico*, *packing* 1 kg menggunakan kemasan plastik bening, *bulk handing* (tepung curah) memakai truk pengangkut tepung dan *mixing plant* (tepung spesial) menggunakan kemasan *polypropelene* dan *paper bag* ukuran 25 kg;

6. Kadar air tepung terigu merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan sebagai acuan daya penyimpanan tepung di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya;
7. Untuk menjaga kualitas bahan baku biji gandum sampai menjadi produk tepung terigu, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya melakukan pengawasan mutu dari bahan baku hingga produk yang dihasilkan.

IX.2 Saran

Saran-saran yang bisa penyusun ajukan adalah sebagai berikut:

1. Untuk keamanan kerja, setiap karyawan diwajibkan untuk menggunakan helm, masker, *safety shoes*, dan *ear plug*.

DAFTAR PUSTAKA

1. Nur, A.T., Sujiprihati, S., 2010, "Phenologi Pertumbuhan dan Produksi Gandum pada Lingkungan Tropika Basah" in Pekan Serelia Nasional.
2. Goodmills Innovation. 2016. Wheat. <http://grain-gallery.com>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2016.
3. Samuel, W.J. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second ed. The AVI Publishing co. Inc, West Port, Conecticut.
4. Anonym. 2012. Gandum. <http://id.wikipedia.org>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2016.
5. Donna. 2013. *Gluten may not be your problem*. <http://www.millersgrainhouse.com>. Diakses pada tanggal 18 Februari 2016
6. Matz, I. 1978. *The Practice of Flour Milling*, The Northern Publishing, Liverpool.
7. Standar Nasional Indonesia. 2009. SNI 3751-2009
8. Aptindo. 2012. Tepung Terigu. www.aptindo.or.id. Diakses pada tanggal 20 Februari 2016.
9. Bogasari. 2016. Seputar Tentang Produk Sampingan. www.bogasari.com. Diakses pada tanggal 20 Februari 2016.