

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1. Kesimpulan

Berdasarkan uraian dalam bab-bab terdahulu mengenai pelaksanaan kerja praktek di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bahan baku pembuatan tepung terigu di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya adalah biji gandum, yang sebagian besar diimpor dari 3 negara utama yaitu Amerika, Australia, dan Kanada.
2. Proses produksi tepung terigu meliputi beberapa proses yaitu: pembongkaran gandum dari kapal, penyimpanan biji gandum dalam silo gandum, pembersihan pendahuluan (*pre cleaning*), pembersihan pertama (*first cleaning*), pembersihan kedua (*second cleaning*), penggilingan (*milling*), dan pengemasan.
3. Produk utama yang dihasilkan oleh PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya adalah tepung terigu dan hasil sampingnya berupa *bran*, *pollard*, *pellet*, *germ*, dan *industrial flour*.
4. Pengendalian kualitas yang dilakukan oleh PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills dilakukan mulai dari penyimpanan bahan baku, proses produksi, dan *end product*.

IX.2. Saran

1. Pengendalian kualitas harus dijalankan dengan ketat mulai dari pengecekan bahan baku, proses produksi, dan pengecekan *end product*, untuk menjamin *end product* tepung terigu yang berkualitas.
2. Penelitian dan eksplorasi lebih lanjut mengenai parameter proses *conditioning* dapat dilakukan untuk memperoleh metode produksi yang paling efektif dan efisien, seperti temperatur air yang paling optimum serta waktu optimum untuk proses *conditioning*.

DAFTAR PUSTAKA

- Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia). 2014. Overview Industri Tepung Terigu Nasional Indonesia.
<http://www.aptindo.or.id/pdfs/Update%20overview%2011%20Juli%202014.pdf>
(10 November 2019).
- Azwar, R., Danakusuma, T., dan Daradjat, A.A. 1989. Prospek Pengembangan Terigu di Indonesia, (dalam: *Risalah Simposium II, Penelitian Tanaman Pangan*, Buku I), Bogor: Pusat Penelitian Tanaman Pangan, 225-239.
- Bogasari. 2011. Milling Process. Surabaya.
- Bujanca, G. 2009. Quick Wheat Conditioning. *Research Journal of Agricultural*. 41 (1):3-7.
- Dubat, A. 2004. The Importance and Impact of Starch Damage and Evolution of Measuring Methods. Sdmatc, New York.
- Encyclopedia Britannica, Inc. 2015. *Fine ground cereal grain*.
<http://www.britannica.com/EBchecked/topic/210976/flour> (10 November 2019)
- Hanson, H. L., Nishita, K. D., and Lineweaver, H. 1953. Preparation of stable frozen puddings, *Food Tech.*, 5: 432.
- Kulp, K. and Ponte Jr., J. G. 2000. Handbook of Cereal Science and Technology. Basel.
- Winarno, F.G. 2002. *Laporan Hasil Uji*. Bogor: M-BRIO Food Laboratory.
- Rustandi. 2011. Therapeutic Proteins and Peptides. London.
- Winarno, F.G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Brio Press. Bogor.