

BAB IX

KESIMPULAN DAN SARAN

IX.1 Kesimpulan

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

1. Bahan baku yang digunakan PT ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah biji gandum yang diimpor 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; dan pengepakan;
3. Produk yang diproduksi oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah tepung terigu sebagai produk utama dengan beberapa merk/brand (Cakra Kembar, Segitiga Biru, Cakra Kembar Emas, Payung, Segitiga Hijau, Kunci Biru dan Lencana Merah) dan produk samping berupa *by product* (*bran*, *pollard* dan *germ*) dan *palletizing* (pellet) dengan beberapa merk/brand (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. Beberapa unit sanitasi PT. ISM 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. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya terbagi menjadi beberapa proses, yaitu *packing* 25 kg menggunakan kemasan *calico*, *polypropelene*, dan *paper bag*, *packing* 1 kg menggunakan kemasan plastik bening, *bulk handing* (tepung curah) menggunakan truk pengangkut tepung dan *mixing plant* (tepung spesial) menggunakan kemasan *polypropelene* dan *paper bag* ukuran 25 kg;

6. Kadar air tepung terigu di PT. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah sekitar 14%. Kadar air dalam tepung terigu merupakan salah satu indikator yang dapat digunakan sebagai acuan daya penyimpanan tepung
7. Untuk menjaga kualitas dari bahan baku biji gandum sampai menjadi produk tepung terigu, PT. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya melakukan pengawasan mutu bahan baku biji gandum (*test weight, kernel weight*, uji pengotor, sedimentasi, *conditioning*, nilai ekstraksi, kadar air dan kadar protein) dan produk tepung terigu (kadar air, kadar protein, kadar abu, *maltose, gluten, warna, falling number, farinograph, extensograph, alveograph, amylograph, granulasi, baking test*, dan kadar pati).

IX.2 Saran

Saran-saran yang bisa penyusun ajukan adalah sebagai berikut:

1. Perlunya penambahan *High Efficiency Particulate Air (HEPA)* filter pada gedung-gedung yang mempunyai alat produksi, sehingga tidak mencemari udara sekitar, selain itu dapat menghemat pemakaian masker pada karyawan;
2. Untuk keamanan kerja, setiap karyawan diwajibkan untuk menggunakan helm, masker, *safety shoes*, dan *ear plug*;
3. Diperlukan ruangan tersendiri untuk *maintenance* atau perbaikan alat-alat agar tidak mengganggu proses produksi dan kualitas produk yang dihasilkan dapat dipertahankan.

DAFTAR PUSTAKA

- Atmarita, Sandjaja. 2009. *Kamus Gizi Pelengkap Kesehatan Keluarga*. Jakarta: PT Kompas Medida Nusantara.
- Hubeis, M. 1999. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Pengendalian Mutu dan Keamanan Bagi Staf Penganjar*. Kerjasama Pusat Studi Pangan Pangan & Gizi - IPB dengan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, Bogor.
- Kadarisman, D. 1994. *Sistem Jaminan Mutu Pangan. Pelatihan Singkat Dalam Bidang Teknologi Pangan, Angkatan II*. Kerjasama FATETA IPB - PAU Pangan & GIZI IPB dengan Kantor Menteri Negara Urusan Pangan/BULOG Sistem Jaminan Mutu Pangan, Bogor.
- Makfoeld. 1982. *Ilmu Gizi Untuk Mahasiswa dan Profesi Jilid II*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Matz, I. 1978. *The Practice of Flour Milling*, The Northern Publishing, Liverpool, 1978.
- Samuel, W.J. 1972. *Bakery Technology and Engineering*. Second ed. The AVI Publishing co. Inc, West Port, Conecticut.
- Subandoro, Rendra Hardian *et al.* 2013. *Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning sebagai Substitusi Tepung Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia*. Jurnal Teknologi Pangan vol 2 No 4 Oktober 2013.
- Wati, Laras dan Nugrahani. 2012. *Identifikasi Karakteristik Lahan Berdasarkan Zona Agroekologi untuk Pewilayahan Tanaman Gandum (*Triticum Aestivum L.*) Varietas Dewata di Kabupaten Semarang*. Skripsi. Universitas Kristen Satya Wacana, Salatiga.
- Wikipedia. 2015. Gandum. <http://id.wikipedia.org/wiki/Gandum> (21 Oktober 2015)
- Wirasty, D. 2009. *Pemilihan Tepung Terigu dalam Industri Roti*. Foodreview Indonesia Vol.IV No.4.