

XIII. KESIMPULAN DAN SARAN

13.1. Kesimpulan

1. PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta, merupakan pabrik pengolahan tepung terigu yang didirikan pada tanggal 19 Mei 1969 dan diakuisisi oleh PT. Indofood Sukses Makmur pada tahun 1995.
2. PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta memiliki jumlah tenaga kerja 2.043 karyawan dan kesejahteraan karyawan yang diberikan seperti pemberian tunjangan hari raya, tunjangan kesehatan, tunjangan makan, pemberian cuti, dan pengadaan koperasi karyawan.
3. Sistem produksi PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta menggunakan sistem kontinyu.
4. Produk yang dihasilkan oleh PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta adalah tepung terigu dengan berbagai merek seperti “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, “Cakra Kembar”, “Lencana Merah”, “Cakra Kembar Emas”, “Payung Biru”, dan “Taj mahal”.
5. Produk samping yang dihasilkan oleh PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta adalah dedak, bekatul, lembaga, pellet, dan tepung industri.
6. Proses produksi tepung terigu di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta meliputi *unloading* biji gandum, penyimpanan, pembersihan, pelembapan, pengkondisian, penggilingan, pengayakan, pengemasan, dan purifikasi.
7. Tepung terigu PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta kemasan 25 kg menggunakan kemasan karung dan *consumer pack* ukuran 1 kg dan 500 g menggunakan bahan kemasan PP.
8. Sanitasi yang diterapkan oleh PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta mencakup sanitasi biji gandum, mesin dan peralatan, ruang produksi, lingkungan pabrik, dan pekerja.

9. Pengendalian mutu di PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta meliputi, pengendalian mutu saat penerimaan dan penyimpanan bahan baku, saat dan setelah proses produksi, pengemasan, dan penyimpanan.
10. Limbah yang dihasilkan oleh PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta terdiri dari limbah padat dan cair.

13.2. Saran

1. PT. ISM. Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* Jakarta sebaiknya lebih memperhatikan sanitasi terutama pada *offal bin* agar tidak menjadi tempat berkembangnya mikroorganisme.
2. PT. ISM. Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* sebaiknya memasang sensor temperatur dan kelembaban di setiap silo biji gandum agar kondisi kelembaban dan suhu silo dapat termonitor secara kontinu.

DAFTAR PUSTAKA

- Al- Yahya, S. A. (2001). Effect of Storage Condition on Germination in Wheat. *Journal Agronomy & Crop Science*, 186(4), 273-279.
- Amiq, B., Widayat, E., Tampubolon, L. R. R. U., Allab, U., & Hartoyo. (2019). *Pengantar Hubungan Industrial dan Riset Advokasi Pelaksanaan UU No. 21 Tahun 2000*. Unitomo Press.
- America Society of Agricultural Engineers (ASAE). (2002). *D254.4. Moisture Relationships of Grains*. American Society of Agricultural Engineers St. Joseph.
- Astanza, E., Aulia, W., Wahyudi, & Susanti, R. (2019). Strategi Pemasaran Usaha Penangkapan Hama POLEMON (*Portable Leafhopper Trap Technology with Feromon*) yang Efektif dan Efisien. *Jurnal Sains Penelitian & Pengabdian*, 2(2), 31-36.
- Atma, Y. (2018). *Prinsip Analisis Komponen Pangan Makro & Mikro Nutrien*. Deepublish.
- Atwell, A. W. (2001). *Wheat Flour*. Eagen Press.
- Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian. (2021). *Direktori Perkembangan Konsumsi Pangan*. Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian.
- Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM). (2019). Peraturan Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor 28 Tahun 2019 Tentang Bahan Penolong Dalam Pengolahan Pangan. <https://standarpangan.pom.go.id/dokumen/peraturan/2019/PB-POM-No-28-Tahun-2019-tentang-Bahan-Penolong-dalam-Pangan-Olahan.pdf> . Tanggal akses 3 Januari 2022.
- Badan Standardisasi Nasional. (2018). *SNI 3751:2018: Tepung Terigu Sebagai Bahan Makanan*. <https://akses-sni.bsn.go.id/viewsni/baca/8625>. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- Bala, B. K. (2020). *Agro-product Processing Technology: Principle and Practice*. CRC Press.
- Bogasari. (2022). *Fasilitas Bogasari*. <https://www.bogasari.com/about>. Tanggal akses 14 Januari 2022.
- Bogasari. (2022). *Produk Tepung Terigu*. <https://www.bogasari.com/product>. Tanggal akses 3 Maret 2022.

- Bogasari. (2022). *Produk Sampingan*. <https://www.bogasari.com/product>. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- Buhler. (2017). *Moisture Control Unit*. https://www.buhlergroup.com/content/buhlergroup/global/en/products/moisture_controlunit.html. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- Centaur. (2021). *Managing stored grain profitably with smart CO₂ sensors and AI*. <https://centaur.ag/early-detection-of-grain-spoilage-using-co2-sensors-and-ai/>. Tanggal akses 18 April 2022.
- Chaerunnisa, Subekti, S., & Nurhayati, A. (2014). Pendapat *Supervisor* Tentang Penerapan Sanitasi Hygiene Oleh Mahasiswa Pada Pelaksanaan Praktek Industri. *Media Pendidikan Gizi dan Kuliner*, 3(1), 38-46.
- Chailani, S. R. S., & Djauhari, S. (2012). *Seed Pathology (Penyakit Benih)*. Tim UB Press.
- CTGrain. (2017). *Round Link Chain Conveyor*. <https://www.ctflourmill.com/8-year-exporter-grain-flour-machine-round-link-chain-conveyor-chinatown-product/>. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- Das, B. B., & Neithalath, N. (Eds). (2018). *Sustainable Construction and Building Materials*. Springer Singapore.
- deMan, J.M., Finley, J.W., Hurst, W.J., & Lee, C.Y. (2018). *Principles of Food Chemistry, Fourth Edition*. Springer.
- Doraja, P. H., Shovitri, M., & Kuswytasari, N. D. (2012). Biodegradasi Limbah Domestik dengan Menggunakan Inokulum Alami dari Tangki Septik. *Jurnal Sains dan Seni ITS*, 1(1), 44-47.
- FAO. (1999). *Wheat Post-harvest Operations*. https://www.fao.org/fileadmin/user_upload/inpho/docs/Post_Harvest_Compedium_-_WHEAT.pdf. Tanggal akses 25 April 2022.
- Farajollahi, Z., & Eisvand, H. (2017). Effects of Storage Duration and Temperature of Hydro-Primed Wheat Seeds on Seed and Seedling Quality. *Iranian Journal of Field Crop Science*, 1-10. DOI: 10.22059/ijfcs.2017.63648.
- Fattah, M. H. A. (2016). *Mukjizat Herbal dalam Al Quran, Volume 2*. Mirqat.

- Felani, J., & Prasetyo, W. (2020). Penerapan dan Efektifitas 5s di Perusahaan Retail Makanan. *Jurnal Teknologi Terapan: G-Tech*, 3(1), 198-207.
- Fennema, O. R., Srinivasan, D., & Kirk, L. P. (1996). *Food Chemistry*. CRC Press.
- Firdus, M., & Muchlisin, Z. A. (2010). Degradation Rate of Sludge and Water Quality of Tangki Septik (Water Closed) by Using Starbio and Freshwater Catfish as Biodegradator. *Jurnal Natural*, 10(1), 1-6.
- Google Maps. (2022). PT. ISM Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Jakarta. <https://www.google.com/maps/place/PT.+Bogasari+Flour+Mills/@-6.1068505,106.9054408,846m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x2e6a1f898f52a6db:0x761fe0d2f724c12a!8m2!3d-6.1082402!4d106.9077741>. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- Gul, A., & Ozturk, M. (2020). *Climate Change and Food Security with Emphasis on Wheat*. Elsevier Science.
- Harini, N., Marianty, R., & Wahyudi, V.A. (2019). *Analisa Pangan*. Zifatama Jawa.
- Hartel, R.W., & Heldman, D.R. (2012). *Principles of Food Processing*. Springer.
- Henni, Dewi, E. P., & Sujatini, S. (2021). Perancangan Tata Letak di IKM Usaha Kuliner. *Jurnal IKRA-ITH Teknologi*, 5(2), 33-39.
- Heragu, & Sunderesh, S. (2008). *Facilities Design*. CRC Press.
- Jian, F., Chelladurai, V., Jayas, D. S., Demianyk, C. J., & White, N. D. G. (2014). Interstitial Concentrations of Carbon Dioxide and Oxygen in Stored Canola, Soybean, and Wheat Seed Under Various Conditions. *Journal of Stored Products Research*, 57, 63-72. DOI: 10.1016/j.jspr.2013.12.002.
- Kaihatu, T. S. (2014). *Manajemen Pengemasan*. Penerbit ANDI.
- Kaiser, K., Schmid, M., & Schlummer, M. (2017). Recycling of Polymer-Based Multilayer Packaging: A Review. *Recycling*, 3(1), 1-26.
- Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI). (2022). *Arti kata bahan baku*. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/bahan%20baku>. Tanggal akses 3 Januari 2022.
- Khan, K. (2016). *Wheat: Chemistry and Technology*. Elsevier Science.
- Kohyama, N., Chono, M., Nakagawa, H., Mtsuo, Y., Ono, H., & Matsunaka. (2017). Flavonoid Compounds Related to Seed

- Coat Color of Wheat. *Bioscience, Biotechnology, and Biochemistry*, 81(11), 2112–2118.
- Indiamart. (2020)a. *Double Wall Corrugated Sheet*. <https://www.indiamart.com/proddetail/double-wall-corrugated-sheet-17696442473.html>. Tanggal akses 25 Januari 2022.
- Indiamart. (2020)b. *Cyclone Dust Collector*. <https://www.indiamart.com/rajengineeringworks-jaipur/cyclone-dust-collector.html>. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- Indraswati, D. (2017). *Pengemasan Makanan*. Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Islam, M. T. (2020). Glvanized Steel Silo: A Modern Food Grain Storage. *Journal of Agro, Forestry, and Fisheries (JAFF)*, 1(1), 1-6.
- Julianti, E., & Nurminah, M. (2006). *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Sumatera Utara.
- Laeliocattleya, R.A., & Wijaya, J. (2018). Pengaruh Variasi Komposisi Grist Gandum (*Triticum aestivum* L.) Terhadap Kadar Air Dan Kadar Abu Tepung Terigu. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*, 2(1), 34-39.
- Maddah, H. A. (2016). Polypropylene as A Promising Plastic: A Review. *American Journal of Polymer Science*, 6(1), 1-11.
- Manickavasagan, A. (2020). *Pulses: Processing and Product Development*. Springer Nature.
- McNeill, S., & Overhults, D. (2014). Harvesting, Drying, and Storing Wheat. In *Extension Agriculture* (pp. 47-50). University of Kentucky.
- Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia. (2004). Keputusan Menteri Tenaga Kerja dan Transmigrasi Republik Indonesia Nomor Kep.102/MEN/VI/2004 tentang Waktu Kerja Lembur dan Upah Kerja Lembur. https://jdih.kemnaker.go.id/asset/data_puu/peraturan_file_186.pdf. Tanggal akses 23 Januari 2022.
- Mhiko, T. A. (2012). Determination of The Causes And The Effects of Storage Conditions on The Quality of Silo Stored Wheat (*Triticum aestivum*) in Zimbabwe. *Natural Products and Bioprospecting*, 2(1), 21-22.
- Mondy, R. W., & Martocchio, J. J. (2016). *Human Resource Management, 14th Edition*. Pearson Education.
- Noer, Z. (2021). *Budidaya dan Perdagangan Global Gandum*. Guepedia.

- Noer, Z., & Irma, M. (2021). *Klasifikasi Jenis-Jenis Gandum di Dunia*. Guepedia.
- Nurlia. (2019). Pengaruh Struktur Organisasi terhadap Pengukuran Kualitas Pelayanan (Perbandingan Antara Ekspektasi/Harapan Dengan Hasil Kerja). *Meraja Journal*, 2(2), 53-58.
- Nurachmad, M. (2009). Tanya Jawab Seputar Hak-Hak Tenaga Kerja Kontrak (*Outsourcing*). Visimedia.
- OCRIM. (2003). *TRC Classifier Aspirator*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/TRC_en_vecchio.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2015). *Dry Stoner-TSV*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/TSV_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2016)a. *Screw Conveyor*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/SCE-SCS_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2016)b. *Bucket Elevator*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/ETS_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2016)c. *Hammer Mill*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/MM_en.pdf. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)a. *Flowmatic*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/FCC_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)b. *Intensive Horizontal Scourer*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/SIG_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)c. *Air Recirculating Classifier Aspirator*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/TRCR_en_vecchio.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)d. *Intensive Dampening Unit Screw Conveyer - Scb/X*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/SCB_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)e. *Roller Mill*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/RMI_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)f. *Centrifugal Impactor*. https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/DCP_en_vecchio.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.

- OCRIM. (2017)g. *Rotary Detacher*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/DR_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)h. *Airlock*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/ST_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)i. *Purifier*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/SDIen.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)j. *Bran Finisher*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/FPKNen.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)k. *Vibro Finisher*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/FVA-FVX_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2017)l. *Single Channel Square Plansifter*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/BMG_en.pdf. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- OCRIM. (2018). *Magnetic Separator*.
https://www.ocrim.com/inglese/MSC_T_R_en.html. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- OCRIM. (2019). *Plansifter*.
https://www.ocrim.com/brochure_macchine/inglese/SFI_M_en.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- Padalino, L., Mastromatteo, M., Lecce, L., Spinelli, S., Conto, F., & Nobile, M.A.D. (2014). Chemical Composition, Sensory and Cooking Quality Evaluation of Durum Wheat Spaghetti Enriched With Pea Flour. *International Journal of Food Science and Technology*, 49, 1544-1556.
- Pangestuti, E.K., & Darmawan, P. (2021). Analisis kadar abu dalam tepung terigu dengan metode gravimetri. *Jurnal Kimia dan Rekayasa*, 2(1), 16-21.
- Posner, E. S., & Hibbs, A. N. (2005). *Wheat Flour*. AACC International.
- Phoenix. (2004). *Phoenix Conveyor Belts Design Fundamentals*.
https://krk.com.br/antigo/html/produtos/phoenix/Design_Fundamentals.pdf. Tanggal akses 26 Januari 2022.
- Prabowo, B. (2010). Kajian Sifat Fisikokimia Tepung Millet Kuning dan Tepung Millet Merah, *Skripsi*, Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret, Surakarta.

- Prawirosentono & Suyadi. (2007). *Manajemen Operasi (Operations Management) Analisis dan Studi Kasus*. Penerbit Bumi Aksara.
- Presiden Republik Indonesia. (2000). *Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 21 Tahun 2000 tentang Serikat Pekerja/Serikat Buruh*. <https://jdih.bumn.go.id/baca/UU%20Nomor%2021%20Tahun%202000.pdf>. Tanggal akses 24 Januari 2022.
- Pulungan, M. H., Dewi, I. A., Rahmah, N. L., Perdani, C. G., Wardina, K., & Pujiana, D. (2018). *Teknologi Pengemasan dan Penyimpanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Putri, V., & Utomo, A. R. (2019). Pengaruh Penambahan Kappa-Karagenan terhadap Karakteristik Fisikokimia Bumbu Rawon Lembaran Berbasis CMC-Maizena. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 18(1), 51-57.
- Pynkyawati, T., & Wahadamaputera, S. (2021). *Utilitas Bangunan Modul Kenyamanan*. Penebar Swadaya Group.
- Rahmi, Y., & Kusuma, T. S. (2020). *Ilmu Bahan Makanan*. Universitas Brawijaya Press.
- Rathore, M. M. (2000). *Compr. Engineering Heat Transfer*. Laxmi Publications.
- Ratule, M. T., & Aqil, M. (2016). Teknologi Pascapanen Gandum. In *Gandum Peluang Pengembangan di Indonesia* (pp. 263-278). IAARD Press.
- Raudiene, E., Rusinskas, D., Balciunas, G., & Grazina, J. (2017). Carbon Dioxide Respiration Rates in Wheat at Various Temperatures and Moisture Content. *Journal of Metrology Society of India*, 32(1), 1-8. DOI: 10.1007/s12647-016-0202-4.
- Repcoworld. (2018) *Additive Feeder*. <https://www.repcoworld.com>. Tanggal akses 27 Januari 2022.
- Richardson, C. (2012). *Bagging Carousels for Open-Mouth Bags*. Chronos Richardson System GmbH.
- Richardson, C. (2013). *Chrono-Weigh APW*. Chronos Richardson System GmbH.
- Robbins, S. P., & Coulter, M. (2007). *Management*. Pearson Education, Inc.
- Rodriguez, J., Bartosik, R., Cardoso, L., & Croce, D. (2008, September). Factors Affecting Carbon Dioxide Concentration in Interstitial Air of Wheat Stored in Hermetic Plastic Bags (Silo Bag). In *Proc of the 8th International Conference on*

- Controlled Atmosphere and Fumigation in Stored Products* (pp. 565-568). Sichuan Publishing House of Science and Technology.
- Said, A. L. (2018). *Corporate Social Responsibility dalam Perspektif Governance*. Deepublish.
- Santi, I. S., & Sumaryo, B. (2008). Pengaruh Warna Perangkap Feromon terhadap Hasil Tangkapan Imago *Oryctes rhinoceros* di Perkebunan Kelapa Sawit. *Jurnal Perlindungan Tanaman Indonesia*, 14(2), 76-79.
- Sitorus, E., Sutrisno, E., Armus, R., Gurning, K., Parinduri, F. F. L., Chaerul, M., Marzuki, I., & Priastomo, Y. (2021). *Proses Pengolahan Limbah*. Yayasan Kita Menulis.
- Smith, P. G. (2011). *Introduction to Food Process Engineering Second Edition*. Springer.
- Sramkova, Z., Gregovab, E., & Sturdika, E. (2009). Chemical Composition and Nutritional Quality of Wheat Grain. *Acta Chimica Slovaca*, 2(1), 115-138.
- Suarni & Widowati, S. (2016). Struktur dan Komposisi Biji dan Nutrisi Gandum. In *Gandum: Peluang Pengembangan Indonesia* (pp. 51-68). IAARD Press.
- Sucipta, I. N., Suriasih, K., & Kencana, P. K. D. (2017). *Pengemasan Pangan Kajian Pengemasan yang Aman, Nyaman, Efektif dan Efisien*. Udayana University Press.
- Sucipto, Praingkoso, T., & Darmanto. (2013). Analisa Konduktivitas Termal Baja ST-37 dan Kuningan. *Momentum*, 9(1), 13-17.
- Sumiarto, B., Poedjarahajoe, E., Na'iem, M., Awang, S. A., Prayitno, T. A., Andayani, W., Agus, C., Indradewa, D., Martono, E., Wagiman, F. X., Prijambodo, I. D., Masyhuri, Rustadi, Subandiyah, S., Samsi, S. H., Arwiyanto, T., Yuwono, T., Pertiwiningrum, A., Guntoro, B., Prasetyo, B. W., Baliarti, E., Suparta, I. G., Ismaya, Kustantinah, Mira, L. Y., Nurliyati, Widiati, R., Murti, T. W., Bachrudin, Z., Zuprizal, Susanto, S., & Santoso, U. (2021). *Pemikiran Guru Besar Universitas Gadjah Mada Menuju Indonesia Maju 2045: Bidang Agro*. Gadjah Mada University Press.
- Sunarsih, L. E. (2018). *Penanggulangan Limbah*. CV. Budi Utama.
- Sunartaty, R., & Yulia, R. (2017). Pembuatan Abu dan Karakteristik Kadar Air dan Kadar Abu dari Abu Pelepah Kelapa. *Seminar Nasional II USM*, 1(1), 560-562.
- Richardson, C. (2012). *Bagging Carousels for Open-Mouth Bags*. Chronos Richardson System GmbH.

- Richardson, C. (2013). *Chrono-Weigh APW*. Chronos Richardson System GmbH.
- Ulrich, G. D. (1984). *A Guide to Chemical Engineering Process Design and Economics*. John Wiley and Sons Inc.
- Utomo, R., Agus, A., Noviandi, C. T., Astuti, A., & Alimon, A. R. (2021). *Bahan Pakan dan Formulasi Ransum*. UGM Press.
- Walker, B.P. (1933). The Quality Of Wheat As Affected by Farm Storage. *Technical bulletin*, 14-6168
- Wheat Marketing Centre. (2004). *Wheat Flour and Testing Method: A Guide to Understanding Wheat and Flour Quality*. Courtesy of Wheat Foods Council.
- Widyanto, S. A., Sukamta, Suprihanto, A., & Kurdi, O. (2020). Penentuan Sudut Kemiringan Kritis Struktur Dinding Silo Berkapasitas Penyimpanan 4650 ton. *Rotasi*, 22(3), 201-207.
- Wrigley, C., H. Corke., K. Seetharaman, & J. Faubion. (2016). *Encyclopedia Food Grains Second Edition*. Elsevier.
- Yuwono, S. S., & Waziroh, E. (2019). *Teknologi Pengolahan Tepung Terigu dan Olahannya di Industri*. Universitas Brawijaya Press.
- Zhai, H-c., Zhang, s-b., Huang, S-X., Cai, J-P. (2014). Prevention of Toxigenic Fungal Growth in Stored Grains by Carbon dioxide Detection. *Food Additives & Contaminants: Part A*, 32(4), 596-603. DOI:10.1080/19440049.2014.968221.