

BAB VI

PENUTUP

A. Kesimpulan

1. Proses produksi tepung terigu di Flour Mill Plant PT Wilmar Nabati Indonesia meliputi penerimaan bahan baku (*intake*), proses pembersihan (*cleaning*), proses penambahan air dan pengondisian (*tempering*), proses penggilingan (*milling*), dan pengemasan tepung terigu yang sudah jadi (*packing*).
2. Terdapat satu hal yang berbeda antara literatur dengan PT Wilmar Nabati Indonesia yaitu, tidak terdapatnya *scratch system*, namun proses produksi tepung terigu tetap sesuai karena proses *milling* tidak hanya dilakukan dalam satu tahap. Perbandingan proses produksi tepung terigu protein sedang antara PT. Wilmar Nabati Indonesia, Gresik dengan teori adalah 100% sesuai dengan teori dan 0% tidak sesuai dengan teori.

B. Saran

Proses pengolahan biji gandum hingga menjadi tepung terigu yang diterima konsumen telah sesuai dengan standar. Oleh karena itu perusahaan sebaiknya senantiasa mengutamakan mutu pada produk dengan mengacu standar nasional yang telah ditetapkan dengan berpegang pada peraturan-peraturan seperti ISO, HACCP, GMP, Halal, dan FSSC. Pemeriksaan alat-alat produksi, pengendalian mutu, dan penerapan sanitasi yang baik merupakan hal yang perlu diperhatikan, mengingat proses produksi dijalankan 24 jam.