

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU
DI PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk. BOGASARI FLOUR
MILLS SURABAYA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Disusun Oleh :

ROSITA DWI AGUSTIN

1533010055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2018**

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU
DI PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR, Tbk.
BOGASARI FLOUR MILLS SURABAYA**

Oleh :

ROSITA DWI AGUSTIN
1533010055

Telah Dipertahankan Dihadapan dan Diterima Oleh Tim Penguji
Pada tanggal : 15 Oktober 2018

Tim Penguji

Andre Yusuf Trisna Putra, S.TP., M.Sc.
NPT. 17119891217064

Pembimbing

Dr. Dedin F. Rosida, S.TP., M.Kes.
NPT. 37 012 970 159

Mengetahui,
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur
Surabaya

Ir. Sutiyono, MT
NIP. 19600713 198703 1 001

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Rosita Dwi Agustin

NPM : 1533010055

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi / ~~tidak revisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapang dengan
Judul:

**PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU DI PT. INDOFOOD SUKSES
MAKMUR, Tbk. BOGASARI FLOUR MILLS SURABAYA**


Surabaya, 15 Oktober 2018

Tim Penguji



Andre Yusuf T.P., S.T.P., M.Sc

Pembimbing



Dr. Dedin F. Rosida., S.T.P., M.kes

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



Dr. Dra. Jariyah, M.P.

NIP. 19650403 199103 2001

KATA PENGANTAR

Puji syukur dan terima kasih penulis panjatkan kepada Allah SWT, atas berkat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat melaksanakan penelitian dan juga dapat menyelesaikan laporan Skripsi dengan judul "*Identifikasi Kandungan formalin dan Karakterisasi Tahu Kuning yang Di jual di Tujuh Prdagang Yang terletak Di Kabupaten Kediri*". Penulisan laporan skripsi ini dibuat untuk memenuhi salah satu syarat guna memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan di Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Dalam penyelesaian laporan ini penulis telah banyak mendapat berkat, bantuan, semangat, doa, bimbingan, dukungan dan nasihat dari berbagai pihak, sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan ini. Oleh karena itu, pada kesempatan ini penulis mengucapkan syukur dan rasa terima kasih kepada :

1. Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
2. Ibu Dr. Ir. Sri winarti, MP. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.
3. Ibu Ibu Dr. Dra. Jariyah, MP. selaku Dosen Pembimbing yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan, saran dan motivasi selama penyusunan skripsi.
4. Bapak Andre Yusuf TP., S.TP, M.Sc. selaku Dosen Penguji yang telah memberikan saran dan masukan selama proses revisi laporan.
5. Orang tua, kakak dan keluarga yang memberikan bantuan doa dan semangat pada penulis selama penelitian dan penyusunan serta menyelesaikan skripsi ini sampai akhir.
6. Teman-teman Y-generation yangselalu memberikan semangat, bantuan serta doanya agar penulis segera menyelesaikan laporan skripsi.
7. Teman-teman crew tampan café yang selalu ,mengingatkan dan memberikan dukungan agar penulis segera menyelesaikan laporan skripsi.
8. Teman-teman Teknologi Pangan angkatan 2015 yang senantiasa memberikan dukungan agar penulis segera menyelesaikan laporan skripsi.

9. Semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu yang telah banyak membantu penulis melakukan praktik kerja lapang hingga diselesaikannya laporan skripsi.

Rasa terimakasih tak hentinya penulis sampaikan juga kepada pihak – pihak lain yang telah mendukung dan membimbing selama terselesaikannya laporan ini dengan baik. Penulis berharap laporan ini dapat bermanfaat bagi Mahasiswa.

Dalam penulisan laporan ini, penulis menyadari masih banyak keterbatasan dan kekurangan yang terdapat di dalamnya. Oleh sebab itu, penulis meminta maaf bila terdapat kesalahan, kekurangan, maupun hal-hal yang kurang berkenan bagi pembaca sekalian. Penulis menerima kritik dan saran bila terdapat kesalahan-kesalahan dalam laporan ini.

Surabaya, 20 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
1. Tujuan	2
2. Manfaat.....	2
B. Sejarah Perusahaan	2
C. Lokasi dan Tata Letak Pabrik.....	5
D. Struktur Organisasi	9
E. Ketenagakerjaan	11
BAB II. PROSES PRODUKSI	17
A. Tinjauan Pustaka	17
1. Gandum.....	17
2. Jenis- jenis Gandum	17
3. Morfologi Biji Gandum.....	18
4. Proses Penggilingan	19
5. Tepung Terigu	25
6. Jenis-jenis Tepung Terigu.....	27
B. Uraian Proses Produksi di Perusahaan.....	29
1. <i>Jetty and Silo Section</i>	29
2. <i>Milling Section</i>	30
3. <i>Flour Silo, Mixing and Packing Section</i>	36
4. <i>By Product and pelletizing Section</i>	38
5. Merk Tepung yang Diproduksi	40
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	45
A. Mesin Bongkar Muat	45
B. Mesin Transport	45
C. Alat Penyimpanan	47
D. Mesin Pembersih	49

E. Mesin Penggiling.....	53
F. Mesin Pengemas	56
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	57
A. Sumber Air.....	57
B. Sumber Tenaga Listrik	57
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	58
1. Sanitasi	58
2. Penanganan Limbah	61
D. Pengendalian Mutu	63
E. Gudang.....	69
BAB V. PEMBAHASAN	71
BAB VI. PENUTUP	75
BAB VII. TUGAS KHUSUS	76
A. Pendahuluan.....	76
B. Tinjauan Pustaka	77
C. Hasil dan Pembahasan	83
D. Kesimpulan dan Saran.....	91
DAFTAR PUSTAKA.....	92

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Komposisi kimia tepung terigu dalam 100 gram bahan	27
Tabel 2. Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	28
Tabel 3. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Cakra Kembar</i> ”	40
Tabel 4. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Cakra Kembar Emas</i> ”	41
Tabel 5. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Segitiga Biru</i> ”	42
Tabel 6. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Kunci Biru</i> ”	42
Tabel 7. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Lencana Merah</i> ”	43
Tabel 8. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Segitiga Hijau</i> ”	44
Tabel 9. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Terigu Payung</i> ”	44
Tabel 10. Spesifikasi Tepung Terigu “ <i>Elang</i> ”	44
Tabel 11. Penggunaan Daya Listrik	58
Tabel 12. Hasil Pengamatan Kinerja mesin Screening Mill H PT.ISM Bogasari Flour Mills, Surabaya	84
Tabel 13. Data Jumlah Impurities dalam Gandum Sebelum dan Sesudah Dibersihkan	90

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Layout/Tata Letak Perusahaan	7
Gambar 2. Denah Perusahaan	8
Gambar 3. Struktur Organisasi	9
Gambar 4. Morfologi Biji Gandum	19
Gambar 5. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Terigu (Buckle, 1987).....	21
Gambar 6. Diagram Alir Proses Pembuatan Tepung Terigu (Owens, 2001)	24
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pengolahan Tepung Terigu Di PT ISM, Tbk Bogasari <i>Flour Mills</i> Surabaya.....	35
Gambar 8. Tepung Terigu Merk “Cakra Kembar”	41
Gambar 9. Tepung Terigu Merk “Cakra Kembar Emas”	41
Gambar 10. Tepung Terigu Merk “Segitiga Biru”	42
Gambar 11. Tepung Terigu Merk “Kunci Biru”	43
Gambar 12. Tepung Terigu Merk “Lencana Merah”	43
Gambar 13. Mesin Grain Unloader	45
Gambar 14. Belt Conveyor	45
Gambar 15. Bucket Elevator	46
Gambar 16. Chain Conveyor	46
Gambar 17. Screw Conveyor.....	47
Gambar 18. Mesin Roll Mill	54