

## **BAB VI**

### **PENUTUP**

#### **A. Kesimpulan**

Berdasarkan pengamatan yang dilakukan selama pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan tepung terigu di PT. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya terdiri dari beberapa tahapan antara lain pembersihan pertama (*first cleaning*), penambahan air (*dampening*), *conditioning*, pembersihan kedua (*second cleaning*), penggilingan (*milling*), pengayakan (*sifting*), permurnian (*purifying*), fortifikasi, dan pengemasan.
2. Dalam proses produksi tepung terigu di PT. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya terdapat 5 perbedaan dengan literatur antara lain adanya 2 tahapan proses pembersihan yaitu *first cleaning* dan *second cleaning*, waktu *conditioning*, ukuran ayakan yang digunakan, tidak ada penambahan zat pemutih tetapi terdapat proses *purifying*, dan adanya proses fortifikasi untuk menambah gizi.

#### **B. Saran**

PT. ISM Bogasari *Flour Mills* Surabaya sebaiknya tetap menjaga mutu dan kualitas tepung yang diproduksi agar produk-produk yang dihasilkan tetap menjadi yang paling unggul dalam persaingan pasar.