

## ABSTRAKSI

Herydho Octa Ardyansyah / 33411368.

Mempelajari Kualitas Tepung Terigu PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills*.

**Laporan Kerja Praktek, Fakultas Teknologi Industri, Jurusan Teknik Industri, Universitas Gunadarma, 2014.**

**Kata Kunci:** Kualitas, Tepung, *Moisture*.

(x + 41+Lampiran)

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* merupakan perusahaan yang bergerak di bidang makanan yang produksi utamanya adalah tepung terigu. Selain produk tepung terigu perusahaan tersebut juga memproduksi *bran, pollard, pelet, industrial flour* dan pasta.. Tepung terigu yang telah diproduksi memiliki kadar *moisture* yang berbeda-beda, karena dalam produksi tepung gandum yang digiling ditambahkan air dan didiamkan selama beberapa jam tergantung dari ketetapan perusahaan. Tepung yang kadar *moisture*nya yang terlalu tinggi dapat menyebabkan organisme dan bakteri berkembang dengan cepat sehingga membuat tepung menjadi lebih cepat kadaluarsa. Tepung yang kadar *moisture* nya terlalu rendah dapat menyebabkan kadar abu terlalu banyak sehingga, kulit gandum banyak yang ikut tergiling. PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* menyadari akan hal ini, perusahaan melalui bagian divisi *quality control* selalu melakukan pengecekan di laboraturium untuk mengatur tingkat kelembaban gandum dengan alat *foss tecator*. Hal tersebut dilakukan untuk meminimalisir produk tepung yang tidak sesuai standar yang ditetapkan perusahaan. Proses produksi tepung yang dilakukan oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* terdapat beberapa ketidaksesuaian dari hasil pengolahan tepung terigu dengan standar ditetapkan oleh perusahaan yang disebabkan, mesin dan manusia. Hal ini diperlukan metode *quality control* dengan harapan, dapat meminimalkan kecacatan yang terdapat pada tepung terigu. Proses produksi tepung terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* dimulai dari proses *unloading, pre cleaning, first cleaning, first dampening, first tempering, second dampening, second tempering, second cleaning, milling* dan *packing*. Faktor yang menyebabkan naik turunnya kualitas *moisture* tepung terigu adalah, *natural moisture*, penambahan H<sub>2</sub>O, *conditioning time*, dan *loss moisture*.

Daftar Pustaka (1994–2004)