

RINGKASAN

“Evaluasi Kinerja Mesin Sifter Mill A Pada Proses Produksi Tepung Terigu Lencana Merah (PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya)” ANDI DWI SUSILO, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Penambahan zat additive. Komisi pembimbing, Ketua: Retno Sari Mahanani, SP, MM.

PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills merupakan produsen tepung terkemuka dan termasuk salah satu obyek vital bidang pangan di Indonesia. Kebutuhan tepung terigu merupakan kondisi penting bagi masyarakat guna memenuhi bahan pangan termasuk gizi yang terkandung didalamnya. Produksi tepung di PT. ISM Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya menjadi pemasok utama tepung terigu dibagian Indonesia timur dan sekitarnya.

Seksi Mill merupakan salah satu bagian yang penting, karena merupakan bagian produksi gandum menjadi tepung terigu sebelum dikemas dan dipasarkan. Proses produksi penggilingan tepung terigu, terdiri dari *Cleanning* dan *milling*. Di dalam proses *milling* atau sering disebut dengan penggilingan, gandum akan masuk di *Roll B1*, *Cylone*, *Air lock*, *Sifter*. *Sifter* adalah salah satu mesin yang digunakan untuk membagi produk sesuai dengan ukurannya, agar proses grinding lebih optimal. Standart yang ditetapkan di Mill untuk produk yang terbagi tidak sesuai ukurannya adalah 10%. Agar kinerja roll dan sifter dapat bekerja dengan maksimal dan efisien.

Untuk mengamati kinerja *sifter* di mill A dilakukan pengambilan sample di *sifter* yang kemudian akan di relese untuk mengetahui persentasi tepung yang lolos pada *roll*. untuk mengevaluasi kinerja *sifter* adalah menghitung besaran Reprocess produk. Hal ini termasuk tepung *tailing* (tidak lolos ayakan) yang masuk ke proses selanjutnya. Faktor-faktor yang mempengaruhi kinerja sifter antara lain, *Grinding*, moisture, ukuran *cover sifter* dan jadwal servis *sifter*.