

**PROSES PENGGILINGAN GANDUM MENJADI TEPUNG TERIGU
DI PT. INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk.
DIVISI BOGASARI PABRIK SURABAYA
(Studi Kasus Di Seksi Mill GH)**

Muhammad Nurul Huda
Program Studi Manajemen Agribisnis
Jurusan Manajemen Agribisnis

ABSTRAK

Kegiatan Praktek Kerja Lapang yang selanjutnya akan ditulis dengan singkatan PKL ini dilaksanakan di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bgasari *Flour Mills* Surabaya yang berlokasi di Jl. Nilam Timur No. 16, Tanjung Perak, Surabaya. PT Indofood Sukses Makmur Tbk Divisi Bogasari *Flour Mills* Surabaya. Departement produksi yang dimiliki Bogasari dikenal dengan nama department *Mill*. Di department *Mill* memiliki beberapa seksi yaitu seksi *Mill AB, CD, EF, dan GH*.

Seksi *Mill GH* memiliki kapasitas giling paling besar dari pada seksi *mill* lain. Yaitu hingga mencapai kapasitas giling 42 ton per jam. Tepung terigu yang diproduksi di seksi *mill GH* adalah cap Cakra Kembar Emas, Cakara Kembar, Segitiga Biru, KY33, Lencana Merah, Payung, BRD, dan EJMT. Di seksi *mill GH* ada tepung terigu yang khusus untuk di ekspor yaitu tepung terigu cap KY33. Dari setiap seksi *mill* memiliki spesialisasi produksi suatu cap dan juga memiliki tepung reguler yang berbeda-beda.

Dalam proses penggilingan gandum menjadi tepung terigu memiliki beberapa perbedaan proses dari setiap cap. Yaitu *grist gandum, dampening, conditioning* dan jalur tepung yang digunakan. Dari perbedaan proses tersebut nantinya akan menghasilkan kualitas tepung terigu yang berbeda-beda sesuai standart kulaitas tepung dari setiap cap. Standart dari masing-masing cap sudah ditentukan dari *laboratprium* yang dimiliki oleh Bogasari. Kemudian *laboratorium* melakukan penelitian dari beberapa jenis gandum untuk melihat kandungan yang dimiliki dan membuat *grist gandum* yang bisa memenuhi standart kualitas tepung yang sudah ditetapkan.

Kata Kunci: Proses Penggilingan Gandum, Bogasari