

## RINGKASAN

**“Pengukuran Suhu Ruangan Sifter Di Mill EF Pada PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya”** Fiki Affandi, D41162020, Tahun 2020, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Bagus Putu Yudhia K. MP (Pembimbing PKL)

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari Flour Mills merupakan produsen tepung terkemuka dan termasuk salah satu obyek vital bidang pangan di Indonesia. Kebutuhan tepung merupakan kondisi penting bagi masyarakat untuk memenuhi bahan pangan termasuk gizi yang terkandung didalamnya. Produksi tepung di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. divisi Bogasari Flour Mills menjadi titik fokus utama untuk mampu memenuhi kebutuhan tepung oleh masyarakat. Didalam proses produksi tepung perusahaan tersebut menggunakan berbagai macam mesin yang terbagi pada setiap ruangan. Dengan produksi tepung yang terus menerus perlu adanya kondisi yang nyaman untuk menjaga kesehatan dan keselamatan kerja bagi seluruh pekerja dalam menjalankan tugasnya.

Kesehatan dan keselamatan kerja adalah bidang yang terkait dengan kesehatan, keselamatan dan kesejahteraan manusia yang bekerja di sebuah institusi maupun lokasi proyek. Lingkungan kerja harus memberi ruang gerak secukupnya bagi tubuh dan anggota-anggota badan sehingga dapat bergerak secara lalusa dan efisien. Salah satu kondisi lingkungan kerja yang diperhatikan ketika bekerja yaitu suhu pada lingkungan kerja.

Laporan ini bertujuan untuk mengetahui suhu ruang kerja yang dilakukan di mill EF pada ruang *sifter* PT. Indofood Sukses Makmur Tbk divisi Bogasari Flour Mills. Ruang sifter merupakan salah satu ruang untuk proses produksi tepung yang terdapat beberapa mesin *sifter*. Kondisi suhu pada ruang *sifter* ketika mesin bekerja dirasa terlalu tinggi ketika melakukan beberapa aktifitas dalam proses produksi.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D4-Manajemen  
Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**