

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Manfaat	2
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu Praktik Kerja Lapang	2
2.2 Jenis dan Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian	2
2.3.1 Alat dan Bahan	3
2.3.2 Pengujian Mutu Produk	3
3 KEADAAN UMUM	5
3.1 Sejarah Perusahaan	5
3.2 Lokasi dan Tata Letak	6
3.3 Visi dan Misi	6
3.4 Struktur Organisasi	6
3.5 Ketenagakerjaan	7
3.6 Produk yang Didistribusikan	8
3.6.1 Tepung Terigu	8
3.6.2 Produk Hasil Samping ( <i>by product</i> )	8
4 PROSES PRODUKSI TEPUNG TERIGU	9
4.1 Bahan Baku	9
4.1.1 Gandum	9
4.1.2 Air	10
4.1.3 Fortifikan	11
4.2 Proses Produksi	11
4.2.1 Penerimaan Gandum	11
4.2.2 Transfer Gandum	11
4.2.3 Proses Pembersihan Gandum ( <i>Cleaning Process</i> )	11
4.2.4 Proses Penggilingan Gandum ( <i>Milling Process</i> )	13
4.2.5 Proses Pengemasan	14
4.2.6 Penyimpanan dan Pendistribusian Produk	14
5 PERBANDINGAN HASIL ANALISIS PRODUK TEPUNG TERIGU	14
5.1 Pengujian Kadar Air dan Kadar Abu dengan <i>Standard Method</i>	14
5.2 Pengujian Kadar Air dan Kadar Abu dengan NIR Infratec 1241	15
5.3 Perbandingan Kadar Air <i>Standard Method</i> dan NIR Infratec 1241	16
5.4 Perbandingan Kadar Abu <i>Standard Method</i> dan NIR Infratec 1241	17
5.5 Pengaruh Kadar Air dan Kadar Abu pada Tepung Terigu	19
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang menggunakan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22

### DAFTAR TABEL

1 Produk tepung terigu di PT ISM Tbk Bogasari <i>Flour Mills</i>	8
2 Gandum berdasarkan negara pengekspor	10
3 Perbandingan Kadar Air <i>Standard Method</i> dan NIR Infratec 1241	16
4 Perbandingan Kadar Abu <i>Standard Method</i> dan NIR Infratec 1241	18

### DAFTAR GAMBAR

1 NIR Infratec 1241	3
2 Tanur	4
3 <i>Moisture Analyzer</i>	4
4 Produk <i>by product</i> di PT ISM Tbk Bogasari <i>Flour Mills</i>	9
5 Morfologi Gandum	9



## Sekolah Vokasi

### DAFTAR LAMPIRAN

College of Vocational Studies

1 Struktur organisasi PT ISM Tbk Bogasari <i>Flour Mills</i> Tangerang	23
2 Diagram alir proses produksi tepung terigu	24
3 Hasil pengujian kadar air dan kadar abu <i>standard method</i>	25
4 Hasil pengujian kadar air dan kadar abu dengan NIR Infratec 1241	26
5 Pengolahan data perbandingan kadar air dengan <i>paired sampel-t test</i>	27
6 Pengolahan data perbandingan kadar abu dengan <i>paired sampel-t test</i>	28
7 Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan	29