



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	Viii
DAFTAR GAMBAR	Viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Lokasi dan Waktu PKL	2
2.2 Jenis dan Metode Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengolahan Data	2
3 KEADAAN UMUM	3
3.1 Sejarah	3
3.2 Struktur Organisasi	4
3.3 Visi, Misi dan Motto	6
3.4 Produk yang dihasilkan	6
3.4.1 Produk Utama	6
3.4.2 Produk Samping (<i>By Product</i>)	7
4 PROSES PRODUKSI	8
4.1 Bahan Baku	8
4.1.1 Gandum	8
4.1.2 Air	9
4.1.3 Premix	9
4.2 Proses Produksi	10
4.2.1 Tahap Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Baku	11
4.2.2 Tahap <i>Pre-Cleaning</i>	12
4.2.3 Tahap Pembersihan Pertama (<i>First Cleaning</i>)	12
4.2.4 Tahap Pengkondisian (<i>Conditioning Process</i>)	14
4.2.5 Tahap Pembersihan Kedua (<i>Second Cleaning</i>)	16
4.2.6 Tahap Penggilingan (<i>Milling</i>)	17
4.2.7 Tahap pengemasan	18
5 PENGENDALIAN MUTU KADAR AIR PRODUK CAKRA KEMBAR EMAS	19
5.1 Analisis Hasil Mutu Kadar Air Proses	19
5.1.1 <i>Conditioning</i>	19
5.1.2 <i>Milling</i>	21
5.2 Analisis Faktor Sebab-Akibat yang Mempengaruhi Kadar Air Proses	22
5.2.1 <i>Conditioning</i>	22
5.2.2 <i>Milling</i>	23
5.3 Tindakan Rencana Perbaikan	23

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



5.3.1 <i>Conditioning</i>	24
5.3.2 <i>Milling</i>	24
6. SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27



DAFTAR TABEL

1 Kadar air gandum <i>raw material</i>	12
2 Target kadar air B1	14
3 Standar <i>conditioning time</i> gandum	15
4 Penyimpangan bagan kendali kadar air <i>conditioning</i>	21
5 Penyimpangan bagan kendali kadar air <i>milling</i>	22

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari	3
2 Produk tepung terigu	7
3 Produk pasta	7
4 Struktur gandum	9
5 Logo <i>brand</i> Cakra Kembar Emas	10
6 Diagram proses pengolahan gandum menjadi tepung secara umum	10
7 Diagram proses <i>first cleaning</i>	13
8 Diagram proses <i>second cleaning</i>	16
9 Kemasan produk Cakra Kembar Emas ukuran (a) 5 kg dan (b) 25 kg	19
10 Bagan kendali kadar air <i>conditioning</i>	20
11 Bagan kendali kadar air <i>milling</i>	21
12 Diagram sebab akibat proses <i>conditioning</i>	22
13 Diagram sebab akibat proses <i>milling</i>	23

DAFTAR LAMPIRAN

1 Syarat mutu tepung terigu sebagai bahan makanan SNI 3751:2009	28
2 Struktur organisasi PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta	29
3 Diagram proses produksi tepung terigu di Mill AB	30
4 Data kadar air <i>conditioning gandum</i>	31
5 Data kadar air tepung terigu Cakra Kembar Emas	32

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 mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies