

**PROSES PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU
LENCANA MERAH DI *MILL AB*
PT. *INDOFOOD* SUKSES MAKMUR, Tbk.
DIVISI BOGASARI *FLOUR MILLS* SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA
INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN**



**OLEH:
CHRYSOSTOMA CLEO
NRP: 6103022026**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

**PROSES PENGOLAHAN TEPUNG TERIGU
LENCANA MERAH DI *MILL AB*
PT. *INDOFOOD* SUKSES MAKMUR, Tbk.
DIVISI BOGASARI *FLOUR MILLS* SURABAYA**

**LAPORAN PRAKTIK KERJA INDUSTRI
PENGOLAHAN PANGAN**

Diajukan Kepada
Fakultas Teknologi Pertanian,
Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya
Untuk Memenuhi Sebagian Persyaratan
Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pangan
Program Studi Teknologi Pangan

OLEH:
CHRYSOSTOMA CLEO
NRP: 6103022026

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK WIDYA MANDALA SURABAYA
SURABAYA
2025**

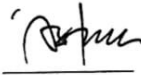
LEMBAR PERSETUJUAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan Judul
"Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di Mill AB
PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills
Surabaya", yang diajukan oleh Chrysostoma Cleo (6103022026),
telah diujikan pada tanggal 27 Oktober 2025 dan disetujui oleh Dosen
Pembimbing.

Dosen pembimbing,
Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., M. P.
NIK: 611.03.0562
NUPTK: 8762751652230082
Tanggal: 20 November 2025



Pembimbing lapangan,
I Gusti Ngurah Astina
Deputy Head Miller Mill AB
PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk.
Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya
Tanggal: 21 November 2025



Mengetahui,
Sumarlan,
Head Miller
PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk.
Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya
Tanggal: 21 November 2025



Menyetujui,
Bagus Tri Ardiyanto
Human Resources Manager – Surabaya
PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk.
Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya
Tanggal: 21 November 2025



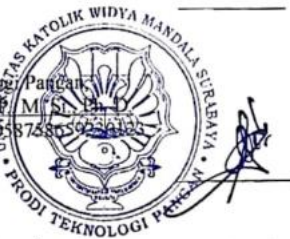
LEMBAR PENGESAHAN

Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul "Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya", yang diajukan oleh Chrysostoma Cleo (6103022026) telah diujikan pada tanggal 27 Oktober 2025 dan dinyatakan lulus oleh Tim Penguji.

Ketua Penguji,
Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP, M. P
NIK/NUPTK: 611.03.0562/8762751652230082
Tanggal: 26 November 2025



Ketua Program Studi Teknologi Pangan,
Dr. Anita Maya Sutedia, S. TP, M. P
NIK/NUPTK: 611.03.0561/19587430590230082
Tanggal: 28 November 2025



Dekan Fakultas Teknologi Pertanian
Dr. Ignatius Srianata, S. TP, M. P
NIK/NUPTK: 611.00.0429/845875235130082
Tanggal: 28 November 2025



SUSUNAN TIM PENGUJI

Ketua : Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., M. P.
Sekretaris : I Gusti Ngurah Astina

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH

Dengan ini saya menyatakan bahwa dalam PRAKTIK KERJA INDUSTRI PENGOLAHAN PANGAN saya yang berjudul

“Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya”

Adalah hasil karya saya sendiri dan tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu Perguruan Tinggi dan sepanjang pengetahuan saya juga tidak terdapat karya atau pendapat yang pernah ditulis atau diterbitkan orang lain, kecuali yang secara nyata tertulis, diacu dalam naskah ini dan disebutkan dalam daftar pustaka.

Apabila karya saya tersebut merupakan plagiarisme, maka saya bersedia dikenai sanksi berupa pembatalan kelulusan atau pencabutan gelar, sesuai dengan peraturan yang berlaku (UU RI NO. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional Pasal 25 ayat 2, dan Peraturan Akademik Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya Pasal 30 ayat 1(c) Tahun 2021).

Surabaya, 20 November 2025

Yang menyatakan,



Chrysostoma Cleo

LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH

Demi perkembangan ilmu pengetahuan, saya sebagai mahasiswa Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya:

Nama : Chrysostoma Cleo
NRP : 6103022026

Menyetujui Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan saya:
Judul:

“Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya”

Untuk dipublikasikan/ditampilkan di internet atau media lain (Digital Library Perpustakaan Unika Widya Mandala Surabaya) untuk kepentingan akademik sebatas sesuai dengan Undang-undang Hak Cipta.

Demikian Pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah ini saya buat dengan sebenarnya.

Surabaya, 20 November 2025

Yang menyatakan,



Chrysostoma Cleo

Chrysostoma Cleo, NRP 6103022026. **“Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di *Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya*”**

Dosen Pembimbing: Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., M. P.

ABSTRAK

PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya* merupakan produsen tepung terigu pertama dan terbesar di Indonesia. PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya* terletak di Jalan Nilam Timur No. 16, Perak Utara, Pabean Cantikan, Surabaya, Jawa Timur, 60165. Bahan baku yang digunakan dalam proses pengolahan tepung terigu Lencana Merah meliputi biji gandum, air, dan fortifikan. Proses pengolahan tepung terigu Lencana Merah di *Mill AB* diawali dengan proses *screening*, *milling*, pengemasan, hingga penyimpanan produk akhir di gudang berupa tepung terigu. Tepung terigu Lencana Merah dikemas menggunakan kemasan polipropilen untuk ukuran 25 kg dan 5 kg, serta kemasan fleksibel *multilayer* untuk ukuran 1 kg. PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya* memanfaatkan sumber daya manusia, listrik, air, *steam*, dan solar untuk mendukung proses produksi tepung terigu. Kegiatan sanitasi yang dilakukan di *Mill AB* meliputi sanitasi mesin dan peralatan, ruang produksi serta pekerja. PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya* melakukan pengendalian mutu mulai dari transfer biji gandum ke *raw wheat bin*, *screening*, *milling* hingga pengemasan dan penyimpanan.

Kata Kunci: biji gandum, tepung terigu Lencana Merah, pengolahan, PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi*

Chrysostoma Cleo, NRP 6103022026. **“Processing of Lencana Merah Wheat Flour at Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Division, Surabaya”**
Advisor: Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., M. P.

ABSTRACT

PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya Division is the first and largest wheat flour producer in Indonesia. PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya Division is located at Jalan Nilam Timur No. 16, Perak Utara, Pabean Cantikan, Surabaya, East Java, 60165. The raw materials used in the processing of Lencana Merah wheat flour include wheat grains, water, and fortifiers. The processing of Lencana Merah wheat flour at Mill AB begins with screening, milling, packaging, and storage of the final product in the form of wheat flour in a warehouse. Lencana Merah wheat flour is packaged in polypropylene bags for 25 kg and 5 kg sizes, and in flexible multilayer packaging for 1 kg sizes. PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya Division utilizes human resources, electricity, water, steam, and diesel fuel to support the wheat flour production process. Sanitation activities conducted at Mill AB include the sanitation of machinery and equipment, production rooms, and workers. PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya Division conducts quality control starting from the transfer of wheat grains to the raw wheat bin, screening, milling, to packaging and storage.

Keywords: wheat grain, Lencana Merah wheat flour, processing, PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Bogasari Flour Mills Division, Surabaya

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kepada Tuhan Yang Maha Esa atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan dengan judul ” **Proses Pengolahan Tepung Terigu Lencana Merah di Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya**”. Penyusunan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan pendidikan Program Sarjana (Strata-1), Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pangan, Universitas Katolik Widya Mandala Surabaya. Pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. PT. *Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi Bogasari Flour Mills* Surabaya yang telah memberikan kesempatan kepada penulis untuk melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di perusahaan tersebut.
2. Bapak I Gusti Ngurah Astina, selaku pembimbing lapangan beserta seluruh karyawan *Mill AB* yang telah berkenan membimbing penulis selama melaksanakan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan di *Mill AB PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Divisi Bogasari Flour Mills* Surabaya.
3. Ibu Chatarina Yayuk Trisnawati, S. TP., M. P., selaku dosen pembimbing.
4. Keluarga, teman-teman, dan semua pihak yang telah membantu dan memberikan dukungan kepada penulis untuk menyelesaikan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan.

Penulis berharap Laporan Praktik Kerja Industri Pengolahan Pangan ini dapat bermanfaat bagi pembaca.

Surabaya, 28 November 2025

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SUSUNAN TIM PENGUJI	iv
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN KARYA ILMIAH	v
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH	vi
ABSTRAK	vii
<i>ABSTRACT</i>	viii
KATA PENGANTAR	ix
DAFTAR ISI	x
DAFTAR GAMBAR	xv
DAFTAR TABEL	xviii
DAFTAR LAMPIRAN	xix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Pelaksanaan	3
1.2.1. Tujuan Umum	3
1.2.2. Tujuan Khusus	3
1.3. Metode Pelaksanaan	3
1.4. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	4
II. TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	5
2.1. Sejarah dan Perkembangan Perusahaan	5
2.2. Visi dan Misi Perusahaan	8
2.2.1. Visi	8
2.2.2. Misi	8
2.3. Lokasi dan Tata Letak Pabrik	8
2.3.1. Lokasi Pabrik	9
2.3.2. Tata Letak Pabrik	11
III. STRUKTUR ORGANISASI PERUSAHAAN	21
3.1. Struktur Organisasi	21
3.2. Klasifikasi Tenaga Kerja	27
3.2.1. Jam Kerja	28
3.3. Hak Karyawan	30
3.4. Sistem Pengupahan	31

3.5. Kesejahteraan Karyawan	33
3.5.1. Tunjangan Hari Raya	33
3.5.2. Pelayanan Kesehatan	33
3.5.3. Bantuan Kepemilikan dan Perbaikan Rumah	34
3.5.4. Peminjaman Uang dalam Keadaan Mendesak bagi Pekerja	34
3.5.5. Beasiswa dan Bantuan Biaya Pendidikan	34
3.5.6. Koperasi Karyawan	35
3.5.7. Rekreasi, Olahraga, dan Kesenian	35
3.5.8. Fasilitas Transportasi	36
3.5.9. Peribadahan	36
3.5.10. Dana Pensiun	36
3.5.11. Kantin	37
IV. BAHAN BAKU DAN BAHAN PEMBANTU	38
4.1. Biji Gandum	38
4.1.1. Morfologi Biji Gandum	39
4.1.2. Klasifikasi Biji Gandum	41
4.1.3. Jenis Gandum	42
4.2. Air	44
4.3. Fortifikan	47
V. PROSES PENGOLAHAN	49
5.1. Proses <i>Unloading</i> Biji Gandum	52
5.1.1. Pembersihan Pendahuluan (<i>Pre-cleaning</i>)	54
5.2. Proses Penyimpanan Biji Gandum di dalam <i>Wheat Silo</i> ...	55
5.2.1. Proses Transfer Biji Gandum ke <i>Mill</i>	56
5.3. Proses Penggilingan Biji Gandum menjadi Tepung Terigu	57
5.3.1. <i>Screening Section</i>	57
5.3.1.1. <i>First Cleaning</i>	58
5.3.1.2. <i>Dampening and Conditioning</i>	59
5.3.1.3. <i>Second Cleaning</i>	60
5.3.2. <i>Milling Section</i>	62
5.3.2.1. <i>Breaking Process</i>	62
5.3.2.2. <i>Reduction Process</i>	63
VI. PENGEMASAN DAN PENYIMPANAN	65
6.1. Pengemasan	65
6.1.1. Jenis Kemasan	65
6.1.2. Proses Pengemasan	67

6.1.2.1.	Proses Pengemasan Tepung Terigu	67
6.1.2.1.1.	<i>Flour Packing</i> 25 kg	68
6.1.2.1.2.	<i>Consumer Packing</i>	72
6.2.	Penyimpanan	75
6.2.1.	Penyimpanan Tepung Terigu	75
6.2.2.	Penyimpanan Produk Akhir	75
6.3.	Tempat Penyimpanan	77
6.3.1.	<i>Wheat Silo</i>	77
6.3.2.	<i>Metal Bin</i>	78
6.3.3.	<i>Hopper</i>	78
6.3.4.	<i>Raw Wheat Bin (RWB)</i>	78
6.3.5.	<i>Tempering Bin</i>	79
6.3.6.	<i>Flour Silo</i>	79
6.3.7.	<i>Pellet Silo</i>	79
VII.	SPESIFIKASI MESIN DAN PERALATAN	81
7.1.	Mesin Produksi	82
7.1.1.	<i>Pre-cleaning Rotary Separator</i>	82
7.1.2.	<i>Flowmatic Regulator</i>	82
7.1.3.	<i>Magnetic Separator</i>	83
7.1.4.	<i>Rotary Splitter</i>	83
7.1.5.	<i>Air Classifier Aspirator (TRC)</i>	84
7.1.6.	<i>Gravity Separator</i>	85
7.1.7.	<i>Trieur</i>	86
7.1.8.	<i>Horizontal Scourer</i>	87
7.1.9.	<i>Air Classifier (TRR)</i>	87
7.1.10.	<i>Dry Stoner</i>	88
7.1.11.	<i>Moisture Control Unit (MYFC)</i>	89
7.1.12.	<i>Water Proportioning Unit (MOZF)</i>	90
7.1.13.	<i>Intensive Dampening Unit</i>	90
7.1.14.	<i>Horizontal Roller Mill</i>	91
7.1.15.	<i>Centrifugal Impactor</i>	92
7.1.16.	<i>Rotary Detacher</i>	92
7.1.17.	<i>Cyclone</i>	93
7.1.18.	<i>Airlock</i>	94
7.1.19.	<i>Filter</i>	94
7.1.20.	<i>Giant Plansifter</i>	95

7.1.21.	<i>Purifier</i>	96
7.1.22.	<i>Bran Finisher</i>	97
7.1.23.	<i>Vibro Finisher</i>	98
7.1.24.	<i>Additive Feeder</i>	98
7.1.25.	<i>Rebolt Sifter</i>	99
7.1.26.	<i>Infestation Destroyer/Entoleter</i>	100
7.2.	Mesin Pengemasan	100
7.2.1.	Mesin <i>Carousel</i>	100
7.2.2.	Timbangan (<i>Weigher</i>)	101
7.3.	Alat Transportasi	102
7.3.1.	<i>Bucket Elevator</i>	102
7.3.2.	<i>Screw Conveyor</i>	103
7.3.3.	<i>Chain Conveyor</i>	104
7.3.4.	<i>Belt Conveyor</i>	105
7.3.5.	<i>Pneumatic System</i>	106
VIII.	SUMBER DAYA	109
8.1.	Macam-macam Sumber Daya	109
8.1.1.	Sumber Daya Manusia	109
8.1.2.	Sumber Daya Listrik	110
8.1.3.	Sumber Daya Steam	111
8.1.4.	Sumber Daya Solar	112
8.2.	Perawatan Mesin	112
IX.	SANITASI PABRIK	115
9.1.	Sanitasi Mesin dan Peralatan	115
9.2.	Sanitasi Ruang Produksi	116
9.3.	Sanitasi Pekerja	118
X.	PENGENDALIAN MUTU	120
10.1.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah selama Proses Produksi	120
10.1.1.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah selama Proses <i>Screening</i>	120
10.1.2.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah selama Proses <i>Milling</i>	124
10.2.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah ...	129
10.3.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah selama Proses Pengemasan dan Penyimpanan	129

10.3.1.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah di <i>Flour Silo</i>	129
10.3.2.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah di <i>Flour Packing 25 kg</i>	130
10.3.3.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah di <i>Consumer Packing</i>	131
10.3.4.	Pengendalian Mutu Tepung Terigu Lencana Merah selama Proses Penyimpanan	131
XI.	PENGOLAHAN LIMBAH	133
11.1.	Limbah Hasil Produksi	133
11.2.	Limbah Bahan Beracun dan Berbahaya (B3)	133
11.3.	Limbah Domestik	134
XII.	TUGAS KHUSUS	139
12.1.	Aspek Material (Biji Gandum)	139
12.2.	Proses Pengolahan	141
12.3.	Perawatan Mesin	142
12.4.	Analisis Data Ekstraksi Tepung Terigu Lencana Merah di <i>Mill AB</i>	143
XIII.	PENUTUP	148
13.1.	Kesimpulan	148
13.2.	Saran	149
	DAFTAR PUSTAKA	150
	LAMPIRAN	155

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1. Peta lokasi PT. <i>Indofood</i> Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari <i>Flour Mills</i> Surabaya	9
Gambar 2.2. Denah lokasi PT. <i>Indofood</i> Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari <i>Flour Mills</i> Surabaya	13
Gambar 2.3. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (<i>ground floor</i>)	15
Gambar 2.4. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (lantai 1). 16	16
Gambar 2.5. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (lantai 2). 17	17
Gambar 2.6. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (lantai 3). 18	18
Gambar 2.7. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (lantai 4). 19	19
Gambar 2.8. Tata letak peralatan produksi di Mill AB (lantai 5). 20	20
Gambar 3.1. Struktur organisasi wakil kepala divisi	23
Gambar 3.2. Struktur organisasi <i>Vice President Operations</i>	25
Gambar 3.3. Struktur organisasi Departemen Mill	26
Gambar 4.1. Struktur biji gandum secara keseluruhan	40
Gambar 4.2. Tandon air dari <i>unit</i> SWRO	45
Gambar 4.3. <i>Filter</i> air yang terdapat di Mill AB	46
Gambar 5.1. Alur kerja produksi di <i>Vice President Operations</i> ...	50
Gambar 5.2. Proses <i>unloading</i> biji gandum di dermaga	53
Gambar 5.3. Proses <i>screening</i> biji gandum di Mill AB	60
Gambar 5.4. Proses penggilingan tepung terigu Lencana Merah di Mill AB	64
Gambar 6.1. Proses pengemasan tepung terigu Lencana Merah 25 kg	69
Gambar 6.2. Proses <i>repass</i> kemasan tepung terigu Lencana Merah 25 kg	71
Gambar 6.3. Proses pengemasan tepung terigu Lencana Merah (<i>consumer packing</i>)	74
Gambar 6.4. Palet kayu	76
Gambar 6.5. Palet plastik	76
Gambar 6.6. Pola penyusunan tumpukan tepung terigu Lencana Merah 25 kg di atas palet	77
Gambar 7.1. <i>Pre-cleaning rotary separator</i>	82
Gambar 7.2. <i>Flowmatic regulator</i>	83
Gambar 7.3. <i>Magnetic separator</i>	83

Gambar 7.4. <i>Rotary splitter</i>	84
Gambar 7.5. <i>Air classifier aspirator (TRC)</i>	85
Gambar 7.6. <i>Gravity separator</i>	86
Gambar 7.7. <i>Trieur</i>	86
Gambar 7.8. <i>Horizontal scourer</i>	87
Gambar 7.9. <i>Air classifier (TRR)</i>	88
Gambar 7.10. <i>Dry stoner</i>	89
Gambar 7.11. <i>Moisture control unit (MYFC)</i>	89
Gambar 7.12. <i>Water proportioning unit (MOZF)</i>	90
Gambar 7.13. <i>Intensive dampening unit secara keseluruhan (kiri)</i> dan tampak dalam mesin (kanan)	91
Gambar 7.14. <i>Horizontal roller mill</i>	91
Gambar 7.15. <i>Centrifugal impactor</i>	92
Gambar 7.16. <i>Rotary detacher</i>	93
Gambar 7.17. <i>Cyclone</i>	93
Gambar 7.18. <i>Airlock tampak bagian luar (kiri) dan bagian dalam</i> mesin (kanan)	94
Gambar 7.19. <i>Filter</i>	95
Gambar 7.20. <i>Giant plansifter</i>	96
Gambar 7.21. <i>Purifier</i>	97
Gambar 7.22. <i>Bran finisher</i>	97
Gambar 7.23. <i>Vibro finisher – FVA – FVA/X</i>	98
Gambar 7.24. <i>Additive feeder</i>	99
Gambar 7.25. <i>Rebolt sifter</i>	99
Gambar 7.26. <i>Infestation destroyer/Entoleter</i>	100
Gambar 7.27. <i>Mesin carousel</i>	101
Gambar 7.28. <i>Timbangan (Weigher)</i>	102
Gambar 7.29. <i>Bucket elevator tampak luar (kiri) dan tampak</i> dalam mesin (kanan)	103
Gambar 7.30. <i>Screw conveyor</i>	104
Gambar 7.31. <i>Chain conveyor</i>	105
Gambar 7.32. <i>Belt conveyor</i>	106
Gambar 7.33. <i>Alat pneumatic system</i>	108
Gambar 7.34. <i>Alat pneumatic system di PT. Indofood Sukses</i> <i>Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya</i>	108
Gambar 9.1. <i>Fasilitas cuci tangan dan hand dryer yang terdapat</i> di <i>anteroom Mill AB</i>	118

Gambar 9.2. Tempat penyimpanan fortifikan <i>premix</i> di <i>Mill</i> AB .	119
Gambar 11.1. Proses pengolahan limbah domestik cair	137
Gambar 12.1. Grafik data ekstraksi tepung terigu Lencana Merah di <i>Mill</i> A selama bulan Januari 2025	144

DAFTAR TABEL

Halaman

Tabel 4.1. Persyaratan banyaknya penambahan fortifikan pada tepung terigu Lencana Merah	48
Tabel 5.1. Spesifikasi dan kapasitas <i>wheat silo</i>	55
Tabel 8.1. Kebutuhan daya listrik pada masing-masing unit proses	110
Tabel 8.2. Sistem perawatan mesin dan peralatan produksi di <i>Mill AB</i>	113
Tabel 10.1. Perbedaan lama <i>conditioning</i> biji gandum	124
Tabel 10.2. Jadwal pengambilan sampel tepung terigu Lencana Merah untuk pengujian kimia	125
Tabel 10.3. Jadwal <i>release test</i> di <i>Mill AB</i>	126
Tabel 12.1. Hasil pengujian <i>hektometer weight</i> (HLW) dan 1000 <i>kernel weight</i> biji gandum	140
Tabel 12.2. Analisis penyebab penurunan persentase ekstraksi tepung terigu Lencana Merah di <i>Mill A</i>	145

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Gedung kantor PT. <i>Indofood</i> Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari <i>Flour Mills</i> Surabaya	155
Lampiran 2. Kenampakan <i>wheat silo</i> dan <i>pellet silo</i> dari samping	155
Lampiran 3. Kenampakan <i>wheat silo</i> dari sisi seberang atas	156
Lampiran 4. Kenampakan biji gandum tipe <i>soft wheat</i> di dalam palka kapal	156
Lampiran 5. <i>Anteroom Mill</i> AB	157
Lampiran 6. Kenampakan biji gandum yang bersih dari <i>impurities</i>	157
Lampiran 7. Beberapa contoh <i>impurities</i> yang ikut bersama biji gandum	158
Lampiran 8. Pengujian kadar air biji gandum yang rutin dilakukan di <i>Mill</i> AB (<i>shift</i> pagi)	158
Lampiran 9. Foto bersama dengan teman praktik kerja dan perwakilan karyawan (<i>Miller</i>) setiap <i>Mill</i>	159
Lampiran 10. Foto bersama dengan teman praktik kerja dan ketua seksi <i>Jetty & Silo</i>	159