

BAB VI

KESIMPULAN DAN SARAN

VI.1. Kesimpulan

Berdasarkan kegiatan Kerja Praktek yang telah dilaksanakan di PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya pada Divisi Jetty and Silo, dapat disimpulkan bahwa proses penerimaan, penyimpanan, dan pengendalian mutu gandum merupakan tahapan yang sangat penting dalam menjaga kualitas bahan baku sebelum memasuki proses penggilingan. Setiap tahapan operasional dilakukan secara terintegrasi dengan dukungan sistem pengawasan, teknologi, serta koordinasi kerja yang baik sehingga proses produksi dapat berjalan secara efektif dan efisien.

PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya telah menerapkan sistem pengendalian mutu yang baik mulai dari proses penerimaan gandum di dermaga, penyimpanan di silo, hingga pengawasan kualitas selama masa penyimpanan. Pengujian kualitas fisik gandum seperti test weight, 1000 kernel weight, defects analysis, dan screening test dilakukan untuk memastikan bahwa bahan baku yang digunakan memenuhi standar mutu perusahaan.

Selain itu, perusahaan juga telah menerapkan Sistem Manajemen Keselamatan dan Kesehatan Kerja (SMK3) serta sanitasi industri dengan baik. Penerapan penggunaan alat pelindung diri, pengendalian debu, kebersihan area kerja, dan pemeliharaan fasilitas produksi menjadi bagian penting dalam menciptakan lingkungan kerja yang aman dan mendukung kualitas produk yang dihasilkan.

Melalui kegiatan Kerja Praktek ini, penulis memperoleh pengalaman dan wawasan yang lebih luas mengenai proses operasional industri pengolahan tepung terigu, khususnya pada Divisi Jetty and Silo. Kegiatan ini juga membantu penulis dalam memahami penerapan teori teknik kimia secara langsung di dunia industri serta meningkatkan kemampuan analisa, komunikasi, dan kerja sama di lingkungan kerja profesional.

VI.2. Saran

Berdasarkan hasil pengamatan selama kegiatan Kerja Praktek, terdapat beberapa saran yang dapat dipertimbangkan untuk mendukung peningkatan kegiatan operasional di PT. ISM Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya, khususnya pada Divisi Jetty and Silo.

1. Pengawasan terhadap kualitas gandum selama proses penyimpanan di silo sebaiknya terus ditingkatkan, terutama pada pengendalian kadar air dan suhu penyimpanan agar risiko kerusakan bahan baku dapat diminimalkan.
2. Pembersihan area kerja dan pengendalian debu di area operasional perlu dilakukan secara lebih rutin dan konsisten untuk menjaga kebersihan lingkungan kerja serta mengurangi risiko gangguan kesehatan bagi pekerja.
3. Pelatihan terkait keselamatan kerja dan penggunaan alat pelindung diri bagi pekerja maupun mahasiswa magang sebaiknya dilakukan secara berkala agar kesadaran terhadap pentingnya keselamatan kerja semakin meningkat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] J.G. Nuttall, G.J.O. Leary, J.F. Panozzo, C.K. Walker, K.M. Barlow, G.J. Fitzgerald, Models of grain quality in wheat — A review, *Field Crops Research* 202 (2017) 136–145. <https://doi.org/10.1016/j.fcr.2015.12.011>.
- [2] K. Wang, D. Taylor, Y. Chen, J. Suchy, B.X. Fu, Effect of Kernel Size and Its Potential Interaction with Genotype on Key Quality Traits of Durum Wheat, *Foods* 10 (2021) 2992.
- [3] A. Kumar, S.K. Antil, V. Rani, P. Antil, D. Jangra, R. Kumar, C.I. Pruncu, Characterization on Physical , Mechanical , and Morphological Properties of Indian Wheat Crop, *Sustainability* 12 (2020) 1–18.
- [4] E. Kolankowska, D.J. Choszcz, P. Markowski, An Analysis of Selected Physical Properties of Ancient Wheat Species, *Sustainability* 9 (2017). <https://doi.org/10.3390/su9111970>.
- [5] A.M.M. López, Pathogens control on wheat and wheat flour : A review, *Cereal Chemistry* 00 (2020) 1–14. <https://doi.org/10.1002/cche.10345>.