

**Pengolahan Pellet Di PT Indofood
Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills
Divisi Tanjung Priok, Jakarta Utara**

Oleh

Ilham Ariski
Teknologi Pangan
Politeknik Negeri Lampung

ABSTRAK

Perusahaan dalam memproduksi produknya tidak hanya menghasilkan produk utama, akan tetapi juga menghasilkan produk samping. PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills Divisi Tanjung Priok, Jakarta Utara dalam produksi gandum menjadi terigu menghasilkan produk samping, yaitu *brand* dan *pollard* yang digunakan sebagai bahan baku pembuatan pelet. Pada proses pembuatan pelet di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills Divisi Tanjung Priok, Jakarta Utara menggunakan alat yang canggih dan metode yang terkontrol sehingga menjaga dan menjamin kualitas produk agar sesuai dengan standar mutu yang telah ditetapkan. Proses pembuatan pelet yang dilakukan, yaitu pengiriman produk samping dari Departemen Mill menuju Departemen Pelletizing, pembuatan bahan baku menjadi pelet dengan cara pencampuran, pemadatan, pendinginan serta penyimpanan dalam gudang (silo). Pemberian *steam uap* yang normal 60°C-70°C dan tekanan 2 - 2,5 bar. Jika proses pembuatan pelet terkontrol dan mampu mencapai standar maka pelet yang dihasilkan mempunyai kualitas yang baik. Kualitas pelet ditentukan oleh kadar air (*moisture*) maksimum sebesar 13%, kadar kekerasan (*hardness*) minimal 5 kg dengan ukuran panjang pelet 1-1,5 cm yang berdiameter 0,6 cm.

Kata kunci : *pelet, kadar air, kekerasan, uap panas.*