

## ANALISIS INDUSTRI JAGUNG PADA KAWASAN INDUSTRI SUMBAWA BARAT DENGAN KAPASITAS PRODUKSI 150 TON/HARI TEPUNG JAGUNG

**Sarbini**

**Abstrak:** Produksi jagung pulau Sumbawa di tahun 2022 sebanyak 2.000.000 ton lebih, walaupun diperkirakan tahun 2023 turun kisaran 3 % karena kemarau Panjang. Harga jagung fluktuatif dikarenakan supply dan demand dunia. Namun jagung Produksi pulau sumbawa cukup baik kualitasnya. Salah satu cara untuk meningkatkan nilai jual komoditi jagung dan membantu menstabilkan harga maka perlu direncanakan industri pengolahan jagung dengan memanfaatkan Kawasan Industri Sumbawa barat yang akan direncanakan. Dengan terbangunan Kawasan Industri sebagai pengembangan industri smelter tembaga dapat dimanfaatkan oleh industri hasil bumi Sumbawa khususnya dan Nusa Tenggara Barat umumnya.dengan Nilai i% diatas 30 % dan diatas MAAR 12%, maka industri olahan jagung layak dikembangkan di pulau Sumbawa atau memanfaatkan Kawasan Industri Sumbawa barat. Tepung jagung di pasar global mengalami kenaikan sehingga membuka peluang ekspor dan didalam negeri olahan jagung banyak dimanfaatkan industry peternakan dan konsumsi.

**Kata kunci:** Produksi Jagung, Kawasan Industri

Produksi jagung dunia di tahun 2022 sebanyak 515,08 juta ton, sedang Indonesia ditahun yang sama berproduksi 16,53 juta ton, namun ditahun 2023 diperkirakan mengalami penurunan karena kemarau panjang dengan perkiraan produksi jagung Indonesiasebesar 14,46 juta ton. Sehingga pada tahun 2023 pemerintah merencanakan import jagung sebesar 500.000 ton. Pulau Sumbawa yang merupakan bagian dari propinsi Nusa Tenggara barat memiliki produksi

**Tabel 1.** Produksi jagung NTB  
**Sumber:** bali.bisnis.com/read/20230915

No	Daerah Penghasil	Produksi Tahun 2022	Satuan
1	Sumbawa	668.752	ton
2	Dompu	493.137	ton
3	Sumbawa Barat	85.771	ton
4	Bima	57.467	ton
5	Lombok Timur	159.906	ton
6	Lombok Utara	65,962	ton
7	Lombok tengah	83.645	ton
8	Lombok Barat	58.460	ton
9	Kab bima	644,771	ton
Total		2.317.871	ton

Dari data diatas produksi dari pulau sumbawa sebesar 2.093.898 ton bila rata rata harga dengan kadar air 14% sebesar rata rata 4000/kg atau 4000.000/ton maka jagung memberi kontribusi pada pendapatan pulau sumbawa sebesar 8,375 trilyun rupiah. Pendapatan daerah tersebut akan meningkat bila ada industri pengolahan jagung di pulau Sumbawa.

Manfaat Industri jagung di pulau Sumbawa:

1. Meningkatkan nilai ekonomi jagung

2. Menambah kesempatan kerja
3. Merangsang pertumbuhan industri peternakan unggas dan sapi karena limbah jagung dan produk olahan jagung dapat menjadi sumber pangan ternak sapi maupun unggas.
4. Munculnya industri pakan ternak akan mendorong tumbuhnya usaha peternakan ayam daging dan petelur oleh masyarakat akan mendorong meningkatnya perekonomian rakyat Sumbawa.
5. Ikut menstabilkan harga jagung petani karena ada penyerapan hasil produksi yang memiliki efek pada semangat petani untuk berproduksi.
6. Merangsang industri kecil olahan industri jagung seperti industri sncak jagung.
7. Mengundang investor industri turunan jagung seperti industri minyak jagung, industri pemanis fructose, sorbitol dan lainnya.
8. Meningkatkan peluang ekspor hasil olahan jagung, Corn Gluten Meal dan Corn Gluten Fed.

Macam hasil Industri jagung:

1. Tepung jagung dan pati jagung
2. Jagung pecah dengan mess bermacam
3. Sirup seperti fructose, glucose yang bermanfaat bagi industri makanan dan obat
4. Sorbitol untuk industri farmasi
5. Corn gluten meat dan corn Gluten Feed
6. Minyak jagung

Penggunaan hasil Industri jagung:

1. Industri roti / kue/ makanan
2. Industri paakan ternak
3. Industri snak / makanan ringan
4. Industri obat / farmasi
5. Dll.

### **Kawasan Industri Sumbawa barat**

Kawasan Industri Sumbawa barat, adalah Kawasan pengembangan industri turunan dari smelter PT Amnt yang dikembangkan zona Kawasan industri hasil bumi dan industri lainnya. Dengan pengembangan Kawasan industri yang akan dilengkapi sarana penunjang kebutuhan industri seperti tenaga Listrik PLN, Air baku industri , air domestik, sarana transportasi pelabuhan laut untuk melakukan pengiriman keluar negri maupun dalam negri. Lokasi dapat dijangkau dengan kendaraan darat dari daerah penghasil jagung seperti kab sumbawa, kab sumbawa Timur, kab. Dompu dan jarak dari p Lombok. Kebutuhan lahan industry jagung dengan kapasitas bahan baku 200 ton jagung kering setiap hari memerlukan lahan 2 ha.

Diperlukan analisis perencanaan industri jagung adalah melakukan analisis kelayakan industri jagung berupa pengolahan hasil bumi berupa jagung agar memiliki nilai tambah ekonomi bagi daerah dan ikut menjaga kestabilan harga jagung di Pulau sumbawa khususnya dan NTB umumnya.dengan membafaatkan lokasi Kawasan Industri Sumbawa barat. Tujuan penelitian untuk menganalisis kelayakan industri jagung di Kawasan Industri Sumbawa Barat.

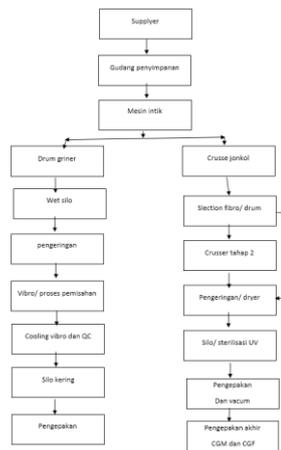
### **METODE**

Methodé penelitian adalah menggunakan data primer yang didapat dari penelitian pada lokasi di Sumbawa dan data sekunder berupa data yang tersedia pada jurnal, pasar mesin produksi jagung dan data dari perusahaan jagung sejenis.

**PERENCANAAN INDUSTRI JAGUNG**

Bahan baku industri adalah bahan utama yang diperlukan dalam suatu proses industri untuk menghasilkan barang jadi. Bahan baku industri jagung adalah jagung pipil kering dari petani dengan kadar air 13 % sampai maksimal 14 % sesuai dengan standart SNI. Hasil produksi akhir proses pengolahan jagung ini adalah jagung pecah dengan mess 16,24,40,50 dan mess 80. Dengan demikian perusahaan bisa melayani kebutuhan jagung pecah sesuai permintaan pasar sampai pada tepung jagung dengan kapasitas terencana bahan baku sebesar 50 ton jagung pecah dan 80 ton tepung jagung per hari. Rendemen tepung jagung dari jagung pipil sebesar 57,87% sampai dengan 70,49 % (Muhandi T, 2016) atau 19,33 % kadar air 9,27% dari jagung pipil dengan kadar air 13 % . Dengan bahan jagung pipilan untuk produksi tepung jagung pipil kadar air 13 % diperlukan kurang lebih 150 ton / hari dan jagung pecah dengan rendemen 86% maka bahan jagung pipil kadar air 13 % sebanyak 58 ton sehingga perusahaan yang direncanakan memerlukan suplay jagung pipil kering dengan kadar air 13 % sebanyak 208 ton / hari atau 62.400 ton setahun. Proses pengolahan jagung terdiri dari 2 macam proses yaitu

1. Proses basah dari jongkol jagung pipil dan CGM dan CG
2. Proses kering



**Gambar 1.** Diagram Alir Proses Basah

Aliran proses pemipilan jagung sebagai berikut: Jagung dikirim oleh supplier harus memenuhi kadar air yang ditentukan, sehingga saat pembelian telah di test oleh pembelian kadar air sesuai standart. Jagung yang dibeli telah ditimbang dan masuk pada bed silo atau gudang. Jagung dimasukan ke mesin Intik atau Pemipil yang memisahkan jagung dari jongkolnya kemudian jagung masuk kedalam Griner drum melewati elevator, sedang jongkol terpisah masuk pada aliran proses penghancurn jongkol. Pada drum Griner jagung pipil mengalami proses pembersihan dengan cara penghisap debu dan material yang lebih ringan dari jagung menggunakan angin dan separator. Kemudian jagung yang sudah bersih masuk pada Silo penyimpanan sementara. Proses berikutnya jagung masuk pada mesin dryer untuk menurunkan kadar air 13 %. Setelah proses pengeringan jagung masuk pada vibro untuk dipisahkan besaran jagung pipil dengan mess yang dikehendaki sekaligus mengalrai proses pembersihan tahap 2 dan pendinginan untuk mencapai kadar air yang rata dan selanjutnya masuk pada silo penyimpanan sementara atau dilakukan packing bila jagung pipil dijual sesuai pesanan.

Proses pembuatan Corn Gluten Feed, jongkol jagung yang dikeluarkan setelah proses pemipilan masuk pada mesin crusher atau penghancur dengan putaran tinggi. Jongkol yang hancur masuk ke vibro untuk memisahkan jongkol yang masih besar ,

debu atau kotoran dan hasil giling yang diharapkan. Hasil giling yang sesuai standart masuk ke mesin dyer sedang jongkol yang tidak standart masuk ke penggilingan kedua untuk dihancurkan kembali. Keluaran vibro untuk memisahkan yang sesuai standart dan yang belum masuk kembali ke penghancur ke dua ( penghancuran ulang dengan conveyor). Hasil yang standart masuk pada dyer drum pengering untuk mencapai kadar air yang ditentukan sesuai kelembaban udara tempat proses dan selanjutnya masuk pada drum pending agar keluar uap air yang masih ada saat pengeringan dengan kadar air dibawah 9 % untuk masuk pada proses UV untuk mengurangi resiko jamur dan dilakukan pengepakan dan vacuum agar mengurangi resiko tumbuhnya jamur. Selajutnya dilakukan pengepakan sesuai permintaan pembeli dan pengapalan.

### **Proses Jagung Pecah dan Tepung Jagung**

#### **Proses Basah Pengolahan Pati Jagung**

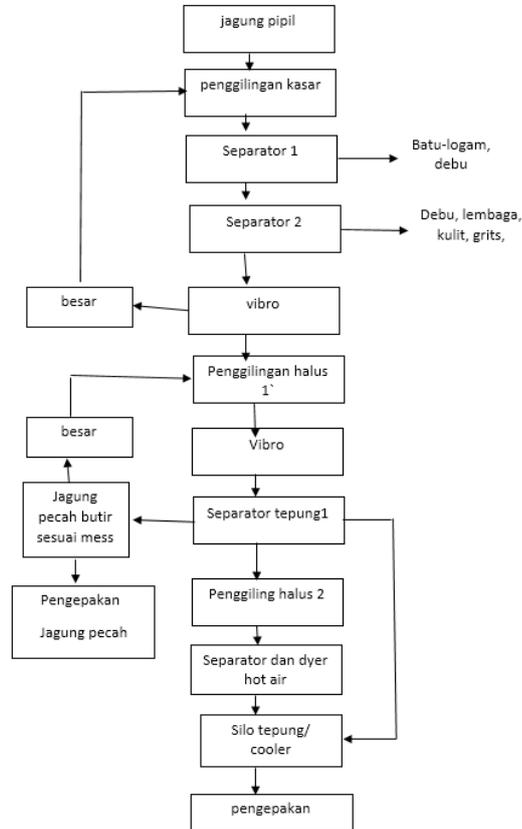
Proses pembuatan tepung jagung ada 2 macam yaitu proses kering dan proses basah. Proses pembuatan jagung ke tepung jagung dengan proses basah sebagai berikut: Jagung pipilan dari proses sebelumnya dilakukan proses perendaman dalam larutan Natrium Bisulfat konsentrasi larutan sebesar 0.5 % dengan tujuan agar zat gisi dalam jagung saat dalam proses enzimatis broening dapat mempertahankan rasa, aroma dan warna tepung jagung sesuai dengan standart. Proses perendaman memerlukan proses waktu selama 48 jam. Setelah direndam kemudian ditiriskan agar tujuan larutan dalam air berkurang sampai air habis selama kurang lebih 30 menit agar mengurangi kadar air dan memudahkan penggilingan untuk memperoleh bubuk jagung basah. Penggilingan dilakukan 2 tahap penggilingan untuk mendapatkan bubur jagung. Bubur jagung disaring pada mess 100 dan kemudian disaring ulang dengan mess 200. Setelah proses penyaringan dilakukan proses pengendapan dengan tujuan untuk memisahkan pati jagung dengan larutan sisa pengendapan. Setelah proses pengendapan dalam air dilakukan 3 kali dan terakhir memisahkan dengan menggunakan sentrifuse. Endapan pati jagung diproses pada oven pengering agar mendapatkan tepung jagung dengan kadar air rendah. Proses basah menghasilkan pati jagung sebesar 19,33 % (Maflahah I, 2010) sampai 58% (Widyanti.S.M, dkk,2022) dengan kadar air 9,27 % - 9.4 %. Kelebihan system basah adalah hasil samping Corn Gluten Feed yang dapat dieksport dan dimanfaatkan oleh industry pakan ternak



**Gambar 2.** Diagram Alir Pembuatan Tepung Jagung

### Proses produksi tepung jagung dengan proses kering

Proses produksi tepung jagung dengan proses kering diawali dari jagung pipil pada proses awal, pada saat siap proses giling kadar air maksimal jagung pipil maksimal sebesar 14%, makin lebih rendah dari 14 % akan mengurangi problem pada proses penggilingan.(Hartono.L, 2019). Flow proses chartnya sebagai berikut:



**Gambar 3.** Proses Produksi Tepung Jagung dengan Proses Kering

Proses kering produksi tepung jagung diawali jagung pipil pada proses pertama masuk pada penggilingan kasar, keluar dari gilingan kasar masuk separator untuk memisahkan batu atau benda keras lain yang masuk bersama jagung, Berikutnya jagung pecah langsung masuk ke separator 2 untuk memisahkan debu, Lembaga dan kulit jagung. Keluar dari separator 2 masuk ke vibro untuk memisahkan debu, jagung pecah dan jagung yang belum pecah sempurna. Jagung yang belum pecah sempurna kembali pada penggilingan kasar untuk mengalami proses ulang agar jagung pecah rata. Bila ada pesanan jagung pecah mess 40 atau mess 50 maka jagung pecah yang sesuai pesanan dapat dikeluarkan pada fase ini dengan mengatur jendela fibro yang berikutnya dikemas. Sedang hasil jagung yang baik masuk pada penggilingan halus, output proses giling halus masuk pada fibro untuk memilah yang masih besar atau pecah kecil dngan mess 60, bila ada pesanan bisa dikeluarkan di fibro, sedang yang ukurannya lebih besar dari yang dikehendaki masuk ke giling halus I. untuk digiling ulang, hasil tepung giling 1 masuk separator dengan mess 100 dan tepung yang baik dan sesuai masuk pada mesin cooler karena udara separator memakai udara panas. sedang tepung yang meesnya lebih besar dari 2 masuk ke penggiling halus 2 dan output giling 2 masuk pada separator2 dengan hot air sedang yang tidak memenuhi kembali masuk gilin halus 2. Berikutnya tepung masuk dalam silo untuk mengalami proses pendinginan agar suhu ruang dan kemudian dikemas sengan ukuran 50 kg. kadar air dalam tepung distandartkan 8,5 –

9,5%. Hasil samping menir jagung dapat dipakai untuk tambahan pada pakan ternak ayam pedaging dengan pemakaian optimal 10 % dan dimanfaatkan oleh industri pakan ternak.

Dari dua macam proses kering dan basah maka dipilih proses kering karena :

1. Waktu Proses lebih cepat
2. Proses dapat didesign sebagai proses kontinyu
3. Pemakaian air lebih sedikit
4. Ruang kerja lebih praktis
5. Rendemen lebih tinggi (untuk proses kering 480 kg tepung +170 kg menir jagung dibanding 580 kg hasil proses basah) (Widyanti.S.M, dkk,2022)

Dengan demikian Analisa finansial memakai proses kering pembuatan tepung jagung.

Bahan baku :

1. Jagung jongkolkering dengan kadar air 14 % - 16 %

Hasil produksi :

1. Jagung pipil kering dengan kadar air 13-14 % (SNI 01-449-1998)
2. Corn gluten feed dan corn gluten meal
3. Jagung pecah dengan mess 40 dan, 60 sesuai permintaan
4. Tepung jagung

Harga jagung pipil kering KD 14 % :Rp 4700 sampai dengan Rp 5000 ((6 november 2023).amawarea.com/2023/10/produksi-jagung-di-sumbawa-meningkat-puncak-panen-harga-fluktuatif).

### Modal Pertahun

**Tabel 2.** Proses Kering Menghasilkan Rata-Rata

No	Hasil produksi	prosentase	Harga per November 2023/ kg (Rp)
1	Tepung jagung	43,5%	12.000
2	Lembaga jagung	11 %	3.200
3	Menir jagung	36 %	6.000
4	Butir rusak, pecah, tip cap, dll	4 %	2.000
5	debu	0,5%	
6	Susut kadar air	5%	
	total	100 %	

Dengan target produksi tepung sebesar 150 ton/hari untuk 24 jam kerja, maka dibutuhkan 93750 ton jagung pipil setahun. Kapasitas produksi 1 pabrik tepung jagung hanya 4,07 % dengan demikian sediaan bahan baku masih melimpah dan terbuka peluang untuk mengerjakan line produksiberikutnya.

Bila rendemen jagung pipil kering terhadap jongkol jagung kering sebesar 52 % maka dibutuhkan 189.302, 88 ton jagung jongkol kering dengan kadar air 17 %. Biaya investasi satu line mesin proses jagung sistem kering dengan kapasitas 150 ton per 24 meliputi; 1) mesin cleaner, 2) mesin milling atau destroner, 3) moisture damper, 4) Degerminator ( pembunuh jamur/ serangga), 5)2 roller milling, 6) Plan sifter, 7) dryer 8) coller 9)silo, Packing lengkap dengan perlengkapan distrivusi input dan output setiap tahap seperti vibro, conveyor dan dust collector. Senilai 580.000 USD = ( kurs 16500)=, 9,57 milyar.

### Biaya Investasi Tanah dan Bangunan

#### Pembelian Luas Tanah 1 Ha atau 10.000 M<sup>2</sup> (Tahap 1)

Dengan bangunan seluas 4000 m<sup>2</sup> untuk Gudang, kantor dan ruang produksi. Sedang lainnya untuk parker truk dan lahan jemuran bila kadar air tdk terpenuhi pada bahan baku. Maka biaya isvestasi adalah:

**Tabel 3.** Biaya Investasi

No	Uraian	Volume	Harga Satuan	Total
1	Pembelian lahan	10.000	2.000.000	20.000.000.000
2	Bangunan produksi, Gudang dan kantor	4.000	7.250.000	29.000.000.000
3	Kabel dan penerangan	360	220.000	79.200.000
4	Pipa 2"	220	180.000	39.600.000
5	cadangan		50.000.000	50.000.000
Total				49.168.800.000

**Tabel 4.** Biaya Operasional Tenaga Kerja

No	Jabatan	Jumlah	Nilai Rata Rata/Bln	Total 1 Bln
1	Manajer dan direktur	4	10.000.000	40.000.000
2	Manajer yunior dn kepala 4 shif	8	7.500.000	60.000.000
3	Operator 4 shif	120	4.000.000	480.000.000
4	Keamanan 4 shif	20	4.000.000	80.000.000
5	Staf 1 shif	10	4.500.000	45.000.000
Total				705.000.000

Biaya operasional per tahun = 8.460.000.000.

**Tabel 5.** Biaya Pemakaian Listrik

No	Uraian	Satuan	Tarif	Total
1	Produksi	700 kw	1114,74	6.554.671.200,0
2	Penerangan	4,2 kw	1114,74	39.328.027,2
Total listrik setahun				6.950.999.227,2

**Tabel 6.** Kebutuhan Air

No	Uraian	Satuan	Tarif	Total Sebulan
1	Jumlah pekerja 162 orang	0,2 ltr	12.520	12.150.000,

Kebutuhan air dalam setahun = 145.800.000

Harga tepung jagung ( desember 2013) rp 13.000/kg

Harga bongkol jagung olahan 135 USD/ton = 2.227,5 / kg.

**Tabel 7.** Modal Pertahun

No	Uraian	Jumlah	Harga Satuan	Total/ Th
1	Bahan baku jagung pipil 14%	110.345 ton	7.000.000/ton	772.415..000.000
2	Tenaga kerja	705.000.000/ bln		8.460.000.000
3	Tenaga listrik	700 kw		6.950.999.227
4	Kebutuhan air			145.800.000
5	Packing dan lain lain			244.000.000
Total				788.215.799.227

**Tabel 8.** Pendapatan Per Tahun

No	Uraian	Satuan	Harga	Total
1	Tepung Maizena 43,5%	48.000ton	11.200	537.600.000.000
2	Menir Jagung 36 %	39.724 Ton	6000	238.000.000.000
3	Lembaga 11 %	11.138 Ton	3200	35.641.600.000
Total				811.241.600.000
Keuntungan Pertahun				23.025.800.773

**Tabel 9.** Nilai Investasi

No	Uraian			Total
1	Tanah dan bangunan			49.168.800.000
2	Mesin dan peralatan	1 set	344.100.usd	5 677.650.000
3	Instalasi dan comisioning	4 untuk 90 hari	150 usd/hari	891.000.000
4	Silo persediaan 1000 ton	3	99.000.000	297.000.000
5	Sarana penunjang			1.343.100.000
Total				56.486.550.000

Maka BEP : 2,4532 tahun setelah berproduksi atau saat total produksi 367.977,75 ton tepung jagung.

Bila nilai sisa mesin di tahun ke 20 sebesar 10 % dari harga mesin maka nilai sisa sebesar 820.875.000 dengan NPV 5% senilai  $0,3679 * 820.875000 = 301.999.912$ .

Maka  $I \% ERR = 2,1799 < 2,8512$  maka ERR diantara lebih besar dari 30% dengan table 2,8512 lebih tinggi dari MAAR 12 %, maka industri jagung di Kawasan industri layak ditindak lanjuti.

### Market/Pasar Tepung Jagung dan Menir Jagung

Market produk olahan jagung digunakan pada industry makanan , kue, snak dan campuran pakan ternak., dengan pertumbuhan global konsumsi produk jagung tumbuh antara 4,6% sampai 6,23 %/ tahun dalam periode 2023 sampai dengan 2033. Pasar jagung global tahun 2023 senilai 19,34 milyar dollar dan diperkirakan tahun 2033 senilai 34,52 milyar USD. (<https://www.futuremarketinsights.com/reports/corn-flour-market>). Pasar pangan dunia bergeser dari produk makanan dengan mengandung gluten pada makanan dengan bebas atau sedikit gluten yang terdapat pada tepung jagung mendorong kenaikan permintaan tepung jagung.

### KESIMPULAN

Perencanaan industry olahan jagung dengan proses kering layak direalisasikan karena memiliki nilai BEP 2,459 tahun atau dititik produksi 118.032 ton dan nilai i% diatas MARR. Industri jagung dipulau sumbawa dari kapasitas 150 ton tepung jagung hanya menyerap 5 % dari produksi jagung pulau sumbawa. Sehingga dapat dikembangkan lebih dari 1 line proses produksi. Dengan penyerapan industry jagung local akan membantu kestabilan harga jagung daerah bila diproduksi setempat lebih dari 35 % dari kapasitas produksi jagung sumbawa. Multi player efek adanya industry jagung akan tumbuhnya industry pakan ternak ayam dan mendorong munculnya peternakan ayam yang pada akhirnya menambah penghasilan dan pekerjaan masyarakat sekitar. Peluang pasar tepung jagung dan olahan jagung ditingkat global mengalami kenaikan dengan perubahan konsumsi makanan sehat dengan mengurangi makanan mengandung gluten. Jadi peluang ekspor cukup terbuka dan pasar dalam negeri produk pengolahan jagung disominasi untuk pakan ternak dan industry konsumsi makanan,dan snak.

### SARAN

Dalam proses industry jagung ada 2 jenis dan memiliki karakteristik tepung jagung yang dihasilkan untuk turunan ke dua. Dan pada proses pengolahan jagung metode basah dapat dihasilkan Corn Gluten Feed dan Corn Gluten Meal yang tidak diperoleh pada proses kering, sebaliknya pada proses kering mendapatkan menir jagung yang dapat dipakai pakan ternak. Maka disarankan penelitian berikutnya adalah proses jagung dengan metode basah yang modern untuk melengkapi produksi daerah dari adanya Kawasan Industri Sumbawa barat.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Hartono L, 20, Perencanaan Pabrik Pengolahan Tepung Jagung 80 mesh Dengan Kapasitas produksi 500 kg Tepung Jagung Perhari, universitas katolik Widymandala Surabaya.
- Maflahaah,I, 2010, Analisis Pembuatan Pati jagung (Maizena) Berbasis Neraca Masa, Embryo vol 7.
- Muhandri T, Nurarif .P.S dan Hunaefi D, 2016, Kateristik Amilografi Jagung Termodifikasi Dengan Fermentasi Spontan dan Perendaman Dalam Larutan kalsium Hidrosida, Jurnal Mutu pangan Vol 3 (2),124-129, ISSN 2355-5017
- Shabrina.F, 2018., Analisis Pengendalian Kualitas Jagung Pipil Pakan Ternak Menggunakan Methode Six Sigma, Universitas Brawijaya.
- Suprpto dan Marsuki, 2005, Botani Tanaman jagung, Universitas Sumatra Utara
- Widyanti.S.M, dkk,2022, Penentuan AgroIndustri Berbasis Jagung Terpilih di Propinsi Lampung, jurnal Tehnologi Industri dan Hasil Pertanian Vol 16. No 1.
- <https://text-id.123dok.com/document/8ydvowd6y-proses-penggilingan-jagung-metode-kering.html>
- [https://www.futuremarketinsights.com/reports/corn-flour-market-sarbini%20&%20partners/Sumbawa%20barat/jurnal%20p%20jagung/150TPD%20,data harga investasi mesin.](https://www.futuremarketinsights.com/reports/corn-flour-market-sarbini%20&%20partners/Sumbawa%20barat/jurnal%20p%20jagung/150TPD%20,data%20harga%20investasi%20mesin)