**RINGKASAN**

**Faktor – Faktor Yang Mempengaruhi Ekstraksi Tepung Terigu Lencana Merah Di Mill B (PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya)**, Muhammad Luqman, NIM D41161218, Dr. Ir. Bagus Putu Yudhia K. MP (Pembimbing PKL)

Indonesia merupakan negara yang memiliki jumlah penduduk yang banyak. Sebagai negara yang memiliki jumlah penduduk banyak, tingkat konsumsi jumlah bahan pangan tentunya akan tinggi terutama bahan pangan pokok. Untuk menjaga ketahanan pangan dalam negeri, maka dibutuhkan upaya untuk memenuhi kebutuhan pangan. Hal ini dapat dilakukan dengan peningkatan produksi bahan pangan pokok dan diversifikasi bahan pangan pokok. Untuk itu pemerintah mencoba memperkenalkan beberapa macam bahan pangan yang dapat menggantikan bahan pangan pokok sekaligus membangun gizi bangsa Indonesia. Gandum, jagung dan umbi merupakan komoditas yang kenalkan pemerintah sebagai alternatif bahan pangan pokok.

Gandum (Triticum aestivum L atau Triticum compoctum host) merupakan serealia yang berasal dari suku padi-padian. Gandum mempunyai kandungan protein dan karbohidrat yang tidak kalah tinggi dibandingkan dengan beras. Sebagai bahan pangan pokok alternatif, gandum dapat diolah sedemikian rupa menjadi produk setengah jadi berupa tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan pangan yang banyak mengandung karbohidrat dan juga dapat dijadikan sebagai komoditi pengganti beras. Tepung terigu memiliki keistimewaan dibandingkan dengan jenis tepung lain. Bahan dasar pembuat tepung terigu ialah gandum yang mana pada gandum memiliki kandungan gluten, kandungan ini yang membantu dalam proses pengembangan pada makanan contohnya roti.

PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Bogasari *Flour Mills* merupakan salah satu produsen yang bergerak dalam bidang pengolahan gandum menjadi tepung terigu dan merupakan produsen tepung terigu terbesar di dunia. Sampai saat ini PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Bogasari Flour Mills memenuhi kebutuhan masyarakat akan tepung terigu sekitar 51% yang mana hal ini akan semakin meningkat jumlahnya seiring berkembangnya produk olahan dari tepung terigu.

Ekstraksi adalah pemisahan zat target dan zat yang tidak berguna dimana teknik pemisahan berdasarkan perbedaan distribusi zat terlarut antara dua pelarut atau lebih yang saling bercampur. Mill B merupakan salah satu *departmen mills* di PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari *Flour Mills* Surabaya yang memproduksi tepung terigu cap lencana merah. Produktivitas tepung terigu tersebut ditunjukkan dengan tingkat ekstraksi yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisis menggunakan *fishbone* dapat diketahui bahwa faktor – faktor yang mempengaruhi ekstraksi tepung terigu lencana merah (LM) di mill B terdiri dari 4 faktor yaitu manusia, bahan, mesin dan metode*.* Faktor manusia dipengaruhi oleh peran *screaning man, roll man* dan *sifterman*. Faktor bahandipengaruhi oleh bahan baku yaitu gandum. Faktor mesin dipengaruhi oleh mesin roll dan mesin sifter. Serta faktor metode dipengaruhi oleh *dampening, conditioning time* dan *grinding*.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**