**RINGKASAN**

**Pengaruh Grist dan Jenis Gandum Terhadap Ekstraksi B1 Cap Segitiga Biru (SB) di Mill G Pada PT Indofood Sukses Makmur, Tbk Bogasari Flour Mills Surabaya**, Galih Ulin Nuha, NIM D41162032, Dr. Ir. Bagus Putu Yudhia K. MP (Pembimbing PKL)

PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk Bogasari *Flour Mills* merupakan salah satu divisi dari PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk yang bergerak pada bidang penggilingan gandum menjadi tepung terigu terbesar di Indonesia dan terintegrasi dalam satu lokasi. PT. ISM, Tbk Bogasari *Flour Mills* memiliki dua pabrik penggilingan, yaitu Pabrik Jakarta dan Pabrik Surabaya. Dalam situs resmi APTINDO (2013), Hingga saat ini, PT. ISM, Tbk Bogasari *Flour Mills* masih menguasai pasar terigu nasional dengan pangsa pasar sekitar 51%. Adapun total kapasitas produksi Bogasari lebih dari 4 juta ton per tahun. Hal itu berarti Bogasari masih merupakan perusahaan penggilingan tepung terigu terbesar bila dibandingkan dengan perusahaan yang bergerak pada bidang yang sama.

Biji gandum merupakan bahan baku dalam pembuatan tepung terigu.  
Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan tepung terigu di PT. ISM.  
Tbk. Bogasari Flour Mills Surabaya adalah biji gandum yang diimpor dari  
berbagai negara, seperti Australia, Amerika, India, Cina, Ukraina, dan  
Kanada. Bahan baku tersebut dikirim dengan menggunakan kapal. Kapal  
yang digunakan adalah kapal milik PT. ISM. Tbk. Bogasari Flour Mills  
Surabaya yang berjumlah tiga dan terkadang menggunakan kapal sewa.  
Pada umumnya, kapal yang digunakan memiliki lima palka yang mampu  
menampung hingga 75.000 ton biji gandum.

Biji gandum juga dikategorikan berdasarkan warna kulit biji (*pericarp*). Biji gandum dapat berwarna merah atau putih bergantung pada keberadaan gen yang memberikan warna merah. Semakin gelap warna biji gandum, maka semakin tinggi kandungan proteinnya. Selain berdasarkan kekerasan dan warnanya, biji gandum juga dikelompokkan berdasarkan musim tumbuh, yaitu musim semi (*spring wheat*) dan musim dingin (*winter* *wheat*). S*pring wheat* berbiji saat musim semi kemudian tumbuh melewati musim panas, dan dipanen sebelum musim dingin berlangsung.

Dari hasil dapat diketahui bahwa pada periode 1 (1 Februari – 17 Februari 2020) memiliki rata-rata hasil Ekstraksi B1 lebih tinggi dibandingkan dengan rata-rata Ekstraksi B1 periode 2 dan periode 3. Berdasarkan hasil tersebut bisa diketahui bahwa komposisi grist dan jenis gandum akan mempengaruhi total tepung terigu yang dihasilkan. Sehingga dapat dikatakan bahwa pada periode pertama untuk komposisi grist gandum 35% CW, 35% ASW, 35% UKR merupakan komposisi yang tepat untuk menghasilkan total tepung terigu sebaik mungkin.

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