**RINGKASAN**

# **“OPTIMALISASI *CONDITIONING TIME* PADA TEPUNG CAKRA KEMBAR EMAS (CKE) DI MILL CD (PT INDOFOOD SUKSES MAKMUR Tbk. DIVISI BOGASARI *FLOUR MILLS* SURABAYA)”**, Ruhuddiana Sri Wahyu Wa’Aliiyyus Sholehah, D41160596, Tahun 2020, 86 Halaman, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Bagus Putu Yudhia K, MP (Dosen Pembimbing).

Industri pertanian merupakan bidang yang dinamis, serta gencar dalam memberikan solusi akan pemenuhan berbagai aspek kebutuhan pangan yang diperlukan manusia. Gandum yang digunakan pada produksi tepung terigu di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Bogasari Flour Mills sepenuhnya di datangkan dari beberapa negara antara lain Kanada, Australia, Russia, India maupun Brazil. Kandungan protein pada tepung terigu yang dihasilkan bergantung pada jenis gandum maupun masa tanam. Pada proses penggilingan gandum menjadi tepung terigu terdapat hasil sampingan berupa germ, bran, pollard, maupun industrial flour

 Tepung terigu merupakan salah satu bahan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti karbohirat. Pemanfaatan tepung terigu pada umumnya digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan roti, biskuit, mie dan spaghetti. Kualitas dari produk yang dihasilkan sangat bergantung dari kualitas bahan dasar yang digunakan. Salah satu titik kritis pada proses produksi tepung adalah pada proses *conditioning*. Proses *conditioning* mengacu pada penambahan air dan lama *conditioning* yang tentu dapat mempengaruhi hasil ekstraksi tepung dan kualitas tepung yang dihasilkan. Penelitian yang dilakukan adalah melakukan uji coba CKE untuk mengetahui *conditioning time* yang optimal. Penelitian dilakukan dengan uji mikroskopis untuk melihat adsorpsi air pada gandum dan uji giling menggunakan minimill di laboratorium. Tepung CKE merupakan tepung spesial dengan protein tinggi khusus untuk pembuatan roti premium, oleh karena itu tepung CKE menggunakan gandum jenis Hard Wheat. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan gandum dengan 1 gris yaitu 100% NS 13,5. Dari beberapa perlakuan uji tersebut maka dapat disimpulkan bahawa *conditioning time* yang tepat untuk CKE adalah **32 jam**. Hal yang diperhatikan dalam hasil akhir penggilingan di seksi mill adalah dari segi ekstraksi yang sesuai kualitas (quality guide). *Conditioning time* 32 jam pada penelitian ini sudah menunjukkan bahwa hasil produk yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik yaitu moisture tinggi dengan ash yang rendah dengan hasil ekstraksi yang rata-rata. Pengujian dilakukan agar hasil produksi tepung CKE lebih optimal dan sesuai dengan kualitas yang telah ditetapkan sebagai standart.

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