

## RINGKASAN

**Pengaruh *Moisture* Gandum Terhadap *Moisture* Tepung Terigu Cap Cakra Kembar dan Cakra Kembar Industri di Mill C PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya,** Dwi Oktaviana Putri, NIM D31201022, Tahun 2023, 82 hlm, Manajemen Agribisnis Politeknik Negeri Jember. Retno Sari Mahanani, S.P , M.M. selaku Dosen Pembimbing Magang.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills* Surabaya merupakan produsen tepung terkemuka dan termasuk dalam salah satu obyek vital bidang pangan yang ada di Indonesia. Selain itu, PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills* Surabaya telah memenuhi kebutuhan masyarakat akan tepung terigu sejak tahun 1971. PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills* Surabaya memiliki 8 unit penggilingan yaitu A,B,C,D,E,F,G dan H dengan berbagai merk tepung yang dihasilkan serta PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills* Surabaya juga memproduksi *by product* yaitu *bran*, *pollard*, dan *pellet* dengan berbagai merk serta tepung non pangan (*industrial flour*).

Seksi Mill merupakan salah satu departemen yang ada di PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills*. *Mill* memiliki tugas utama yaitu mengolah gandum menjadi tepung terigu dengan berbagai merk. Mill CD merupakan salah satu gedung mill yang di miliki oleh PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasafi *Flour Mills* Surabaya. Mill CD memiliki 2 unit proses produksi yaitu mill C dan mill D dimana keduanya memiliki tugas yang sama yaitu mengolah gandum menjadi tepung terigu dengan merk dagang Cakra Kembar (CK), Cakra Kembar Industri (CKI), Cakra Kembar Emas (CKE) dan Cakra Kembar Mie (CKM).

*Moisture* merupakan indikator dari ketahanan atau keawetan produk. Gandum atau tepung terigu yang memiliki kandungan air/*Moisture* yang tinggi (lebih dari 14,5%) mudah untuk ditumbuhi jamur, bakteri dan serangga yang menyebabkan kerusakan selama masa penyimpanan sedangkan pada gandum yang memiliki kandungan air/*moisture* yang rendah cenderung stabil pada masa penyimpanan. Tujuan penelitian dari pengaruh *moisture* gandum terhadap *moisture* tepung terigu

cap CK dan CKI di Mill C yaitu untuk mengetahui berapa banyak terjadinya *moisture loss* tepung, faktor apa saja yang menyebabkan *moisture loss* dan bagaimana cara pengendalian *moisture loss*. Setelah dilakukan penelitian dapat disimpulkan terjadi *moisture loss* sebanyak 2% dari awal proses produksi hingga menjadi tepung, faktor yang mempengaruhi *moisture loss* yaitu pada proses *pneumatic system, breaking, shifting* dan *purification* serta cara pengendalian *moisture loss* yaitu dengan cara *dampening* dan *conditioning time*.