

RINGKASAN

Faktor yang Mempengaruhi Ekstraksi Tepung Cap Cakra Kembar (CK) di Mill C pada PT Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya, Muhammad Candra Saputra, NIM D31201144, Tahun 2023, 77 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Retno Sari Mahanani, S.P, M.M. Selaku Dosen Pembimbing Utama

Industri di Indonesia banyak yang bergerak dalam bidang pangan, baik industri skala kecil, industri skala menengah maupun industri skala besar. Jenis industri pangan beraneka macam sehingga perusahaan harus menawarkan inovasi-inovasi baru untuk menarik perhatian konsumen. Kemajuan teknologi yang sangat pesat membuat perusahaan mampu memproduksi produk dalam jumlah yang banyak dalam waktu yang singkat.

PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills*, merupakan perusahaan yang memproduksi tepung terigu dengan berbagai merek yang menyesuaikan kebutuhannya seperti “Cakra Kembar”, “Cakra Kembar Emas”, “Kunci Biru”, “Segitiga Biru”, dan “Lencana Merah”. Selain itu PT. Indofood Sukses Makmur Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* juga memproduksi hasil tepung spesial sesuai permintaan konsumen tertentu dan memproduksi hasil samping penggilingan gandum seperti *bran*, *fine bran*, *pollard*, *industrial flour* dan *pellet*.

Meningkatnya permintaan produk juga harus diimbangi dengan meningkatnya produktivitas tepung yang ditunjukkan dengan tingkat ekstraksi. 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. Faktor yang mempengaruhi salah satunya *conditioning time* dan *release* tentu dapat mempengaruhi hasil ekstraksi tepung dan kualitas tepung yang dihasilkan. Maka dari itu perlunya dilakukan uji coba terhadap *conditioning time* dan *release* untuk mendapatkan waktu *conditioning* yang tepat dan *release* B1 dan B2

Pengujian pada tepung cap CK (Cakra Kembar) dilakukan untuk mengetahui *conditioning time* yang maksimal sehingga ekstraksi yang diharapkan dapat tercontrol. Uji coba *conditioning* dilakukan dengan pengujian *release test* sesuai dengan waktu yang telah ditetapkan dan melihat aktual ekstraksi pada wincos. Dari hasil uji *conditioning time* dan *release test* yang dilakukan terhadap tepung cap Cakra Kembar dengan *grist* gandum 55% CWRS 13 OJ, 25% AH 11.5 OG dan 20% Argentine JP maka didapatkan kesimpulan bahwa *conditioning time* yang direkomendasikan 24-32 jam. Hal ini dikarenakan pada pengujian control *conditioning time* dan hasil *release test* memperlihatkan adanya grafik yang naik. Untuk melakukan penanganan yang tepat, cepat dan akurat terhadap setiap permasalahan dan mengoptimalkan faktornya yaitu *conditioning time* dan *release test*, sehingga ekstraksi tepung terigu cap cakra kembar yang diproduksi di *mill C* memiliki tingkat ekstraksi yang tinggi dengan kualitas yang sesuai *quality guide*.