

RINGKASAN

Faktor yang Mempengaruhi Penyimpangan ASH Content Tepung Cap LM Mill A Pada PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari Flour Mills Surabaya, Muhammad Firdaus, NIM D31201238, Tahun 2023, 95 hlm, Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember. Retno Sari Mahanani, S.P, M.M. Selaku Dosen Pembimbing Utama (DPU).

PT. Indofood Sukses Makmur, Tbk. Divisi Bogasari *Flour Mills* Surabaya adalah salah satu produsen tepung terigu terbesar di Indonesia Bogasari didirikan secara notorial tanggal 19 Mei 1969 sebagai Perseroan Terbatas (PT) Bogasari Flour Mills dengan fungsi sebagai pengolahan yang menggiling gandum menjadi tepung terigu. Sedangkan Badan Urusan Logistik (BULOG) bertindak sebagai importir gandum dan distributor tepung terigu. Bogasari resmi beroperasi pada tanggal 29 November 1971 sebagai pabrik penggilingan gandum yang berlokasi di Tanjung Priok, Jakarta Utara dan meluncurkan tiga merek produk perdana yaitu Cakra Kembar, Segitiga Biru dan Kunci Biru. Pabrik Bogasari yang kedua yang berlokasi di Tanjung Perak, Surabaya resmi beroperasi pada tanggal 10 Juli 1972. Didirikannya pabrik kedua Bogasari di Surabaya ini dalam rangka untuk mengcover kebutuhan tepung terigu di wilayah Indonesia bagian timur.

Tepung terigu merupakan bahan baku makanan yang sangat dibutuhkan oleh industri, seperti industri mie (mie instan), roti, *cookies*, cake, pastrri dan biskuit. Pengolahan tepung terigu menjadi beraneka ragam makanan tersebut bergantung pada kandungan protein yang terdapat pada tepung terigu. Kandungan protein yang tinggi terdapat pada gandum jenis *hard wheat* dan kandungan protein yang rendah terdapat pada gandum jenis *soft wheat*. Pencampuran *hard wheat* dan *soft wheat* dalam proporsi tertentu dapat menghasilkan tiga jenis produk tepung terigu, yaitu tepung terigu protein tinggi (untuk pembuatan roti, cake dan sebagainya), sedang (untuk pembuatan brownies, kue basah dan sebagainya) dan rendah (untuk pembuatan biscuit, pastry dan sebagainya).

Ash content termasuk kedalam parameter penting dikarenakan kadar abu dapat menentukan baik tidaknya proses produksi / pengolahan. Proses pengujian

kadar abu dilakukan di laboratorium dimana sampel tersebut dikirim dari mill setiap hari dengan jadwal waktu yang telah ditentukan. Pengujian kadar abu dilakukan dengan menggunakan NIR (*Near Infrared Reflectance Spectroscopy*) dimana memanfaatkan cahaya yang diserap oleh sampel pada panjang gelombang 800 – 2500 nm (*infrared*). Kemudian cahaya tersebut akan dipantulkan oleh sampel yang mana selanjutnya spektrofotometer NIR akan mengidentifikasi dan menentukan kuantisasi dari sampel tersebut. Namun, sebelum penggunaannya spektrofotometer NIR perlu dilakukan kalibrasi dengan menginput data dari proses pengujian kadar abu secara konvensional sebagai *data base*. Hal ini dikarenakan agar sampel yang dibaca sesuai dengan range yang telah ditetapkan. Pengujian NIR dipilih karena dapat memberikan hasil secara cepat dimana hal ini diperlukan karena proses produksi yang berjalan secara kontinyu.