

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gandum adalah jenis sereal yang mengandung vitamin, mineral, protein, serat dan zat gizi lainnya. Gandum terdiri dari tiga bagian utama yaitu *bran*, *germ*, dan *endosperm*. Kulit (*bran*) dan lembaga (*germ*) merupakan bagian biji gandum yang dimanfaatkan sebagai pakan ternak sedangkan *endosperm* digiling untuk menghasilkan tepung terigu. Pengolahan gandum menjadi tepung terigu memiliki proses utama yang dilakukan yaitu penggilingan dan pengayakan. Penambahan fortifikan pada tepung terigu merupakan kegiatan untuk meningkatkan zat gizi pada bahan pangan.

Tepung terigu dapat diolah menjadi beraneka ragam makanan seperti roti, mie, biskuit, *cake*, dan sebagainya. Komponen terpenting tepung terigu yang membedakan dengan tepung lain adalah protein jenis gliadin dan glutenin, yang pada kondisi tertentu dengan air dapat membentuk massa yang elastis dan dapat mengembang disebut gluten (Koswara 2009). Tepung terigu berdasarkan kadar protein dibagi menjadi tiga jenis yaitu tepung terigu protein tinggi (*hard flour*), tepung terigu protein sedang (*medium flour*) dan tepung terigu protein rendah (*soft flour*). *Hard flour* memiliki kandungan protein 13 sampai 14 %, *medium flour* memiliki kandungan protein 11 hingga 12,5 % dan *soft flour* memiliki kandungan protein 9,5 sampai 12 %. Tepung terigu Lencana Merah adalah produk *soft flour*.

Pengawasan mutu adalah suatu kegiatan yang dilakukan untuk menjamin bahwa proses produksi akan menghasilkan produk yang sesuai standar atau spesifikasi. Hal tersebut meliputi semua kegiatan proses produksi, bahan baku hingga produk akhir. Pengawasan mutu diperlukan untuk menjaga mutu produk sesuai standar dan spesifikasi yang ditetapkan perusahaan dan melakukan tindakan koreksi bila terjadi penyimpangan. Pengawasan mutu tepung terigu meliputi fisik, kimia dan mikrobiologi. Analisis tepung terigu dapat dilakukan dengan beberapa metode yaitu *standard method* dan *rapid test* menggunakan NIR Infratec 1241. Hasil analisis *rapid test* belum tentu valid sehingga dilakukan perbandingan analisis tepung terigu dengan *standard method*.

Kualitas tepung terigu dipengaruhi beberapa parameter diantaranya kadar air, kadar protein dan kadar abu. Kadar air dan kadar abu adalah parameter yang memegang peran penting pada kualitas tepung terigu. Hal ini dikarenakan kadar air berpengaruh pada umur simpan tepung terigu serta kadar abu digunakan untuk menentukan efisiensi ekstraksi dan menunjukkan kandungan mineral yang terkandung di dalamnya. Kandungan mineral yang tinggi dapat disebabkan oleh fortifikan tepung terigu (Rauf dan Sarbini 2015). Pengawasan kadar air dan kadar abu merupakan salah satu cara untuk menjaga kesesuaian produk dengan spesifikasi perusahaan.

1.2 Tujuan

Tujuan Praktik Kerja Lapangan (PKL) secara umum yaitu mendapatkan pengetahuan dan pengalaman, memperoleh keterampilan dalam bidang pangan di

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.