

RINGKASAN

LUSIANA NUR ALFISAH. Pengendalian Mutu Kadar Air Produk Cakra Kembar Emas di PT ISM Tbk. Divisi Bogasari, Jakarta. *Quality Control of Moisture Content of Cakra Kembar Emas Products at PT ISM Tbk. Bogasari Division, Jakarta.* Dibimbing oleh M AGUNG ZAIM ADZKIYA.

Tepung terigu Cakra Kembar Emas merupakan tepung terigu berprotein tinggi. Tepung ini dihasilkan dari proses penggilingan *hard wheat*. Tingginya kandungan protein menyebabkan juga tingginya kandungan gluten. Gluten yang menyebabkan adonan dapat mengembang dan elastis. Sebagai upaya menghasilkan tepung terigu yang baik, pada proses produksi tepung terigu memiliki beberapa parameter sebagai pengendalian mutu. Parameter yang mempengaruhi mutu tepung terigu, yaitu *moisture* (kadar air), *ash* (kadar abu) dan kadar protein. Salah satu parameter mutu terpenting, yaitu kadar air karena dapat mempengaruhi kualitas bahan baku hingga produk akhir.

Tujuan penyusunan laporan akhir adalah menguraikan informasi terkait proses produksi dan pengendalian mutu. Analisis pengendalian mutu kadar air dilakukan karena diharapkan dapat membantu menentukan penyebab potensial terjadinya ketidak sesuaian selama proses pengolahan tepung terigu dan dapat menjadi salah satu bahan evaluasi bagi perusahaan untuk meningkatkan efektifitas produksi. Pengambilan sampel data dilakukan pada dua tahap proses produksi, yaitu pengkondisian (*conditioning*) dan penggilingan (*milling*) yang kemudian dilakukan pengujian kadar air pada sampel.

Data hasil pengujian dianalisis dan diolah menggunakan *control chart*. Berdasarkan hasil analisis tersebut pengendalian mutu kadar air proses pengkondisian diperoleh rata-rata sebesar 16,04 %, dengan nilai UCL sebesar 17,50 %, dan LCL sebesar 15,00 %. Pada proses *milling* diperoleh nilai rata-rata mutu kadar air sebesar 14,33 %, dengan UCL sebesar 13,00%, dan LCL sebesar 14,35%. Hasil analisis secara statistik menunjukkan ketidak terkendalian sehingga diperlukan analisis lanjutan dengan diagram sebab akibat.

Berdasarkan hasil analisis *control chart* menunjukkan beberapa titik ketidak terkendaliaan secara statistik, namun nilai mutu kadar air pada kedua proses tersebut tidak melampaui spesifikasi yang ditetapkan perusahaan. Hasil analisis menunjukkan faktor ketidak terkendalian proses produksi adalah faktor mesin dan metode. Tindakan perbaikan yang dapat dilakukan untuk memaksimalkan proses *conditioning* dan *milling* meliputi *maintenance* mesin dan mengkalibrasi alat ukur secara berkala, mengecek mutu dan menganalisis ulang kadar air gandum sebelum dilakukannya proses produksi, dan menggunakan alat pengatur suhu dan kelembapan ruangan.

Kata kunci: Proses, Terigu, Mutu, Air.