

RINGKASAN

NAUFAL VIDARIZKY DARANINGGAR. Pengawasan Mutu Kimiawi Bahan Baku Tepung Terigu di PT Serena Indopangan Industri. *Chemical Quality Control of Wheat Flour Raw Material at PT Serena Indopangan Industri*. Dibimbing oleh NENY MARIYANI.

PT Serena Indopangan Industri adalah perusahaan yang memproduksi berbagai macam biskuit yang cocok dengan selera Indonesia. Selain itu, perusahaan ini juga memproduksi biskuit untuk diekspor ke berbagai negara. Tepung terigu merupakan bahan baku utama yang digunakan dalam pembuatan biskuit sehingga mutunya perlu diawasi sebelum digunakan. Tujuan pelaksanaan PKL di perusahaan ini adalah untuk mempelajari pengawasan mutu kimiawi yang dilakukan oleh perusahaan pada bahan baku tepung terigu.

Pengumpulan data dilakukan secara langsung melalui observasi dan wawancara di perusahaan serta secara tidak langsung melalui studi pustaka dan sumber lainnya. Tepung terigu yang diterima di PT Serena Indopangan Industri akan diuji sebelum digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk untuk menentukan kesesuaian mutu tepung terigu dengan standar perusahaan. Data hasil pengujian diperoleh melalui analisa mutu kimiawi yang dilakukan pada sampel tepung terigu protein rendah yang digunakan oleh perusahaan sebagai bahan baku pembuatan biskuit *Kekers*. Analisa mutu kimiawi yang dilakukan terdiri dari (1) uji MC (*moisture content*) menggunakan alat *moisture analyzer*, (2) uji gluten (*wet gluten*, *gluten index*, *dry gluten*) menggunakan alat *gluten tester*, dan (3) daya serap tepung. Hasil analisa kemudian dibandingkan dengan standar perusahaan.

Data hasil analisa yang dibandingkan adalah analisa periode 22 Februari 2020 hingga 17 Maret 2020. Kadar air terukur yang terkandung dalam tepung terigu yang diterima berkisar antara 11,75 sampai 13,60 % b/b (maks. 14,5 % b/b). Kadar *wet gluten* terukur berkisar antara 26,71 sampai 31,26 % b/b (min. 25 % b/b). Kadar *dry gluten* terukur berkisar antara 8,19 sampai 12,79 % b/b. Kadar *gluten index* terukur berkisar antara 74,39 sampai 95,69 % b/b. Daya serap air terukur yang dimiliki oleh tepung terigu berkisar antara 50,80 sampai 55,60 % b/b. Pengujian *dry gluten*, *gluten index* dan daya serap dilakukan untuk mengetahui kualitas gluten pada tepung terigu.

Hasil analisa menunjukkan hasil yang sesuai dengan standar perusahaan dan menunjukkan mutu tepung terigu yang baik. Pengawasan mutu perlu dilakukan secara terus menerus agar bahan baku yang digunakan untuk pembuatan produk terjamin mutunya. Pemberian standar maksimal untuk parameter *wet gluten* pada jenis tepung terigu yang diuji serta penambahan parameter uji seperti uji *bleaching* dan *falling number* dapat dilakukan untuk meningkatkan pengawasan mutu tepung terigu yang dilakukan oleh perusahaan.

Kata kunci : biskuit, gluten, MC, tepung terigu.