



PERUBAHAN SIFAT FISIK DAN KIMIAWI TEPUNG TERIGU ECERAN DI KODYA YOGYAKARTA

INTISARI

Tepung terigu banyak dikonsumsi masyarakat sebagai bahan makanan karena di dalamnya terkandung nilai gizi yang cukup tinggi. Selama waktu distribusi dari produsen ke konsumen tidak tertutup kemungkinan terjadi perubahan komposisi tepung terigu. Untuk mengetahui sejauh mana penyimpangan mutu tepung terigu dan untuk mencegah kerugian bagi konsumen maupun produsen, maka diperlukan penelitian terhadap mutu berbagai tepung terigu yang beredar di Kodya Yogyakarta.

Untuk mengetahui apakah terjadi perubahan mutu tepung terigu tersebut dilakukan analisa kadar air, kadar protein, kadar gluten, kadar pati, kadar abu, warna, dan granulasi. Sampel diperoleh dari beberapa sub distributor dan pengecer yang ada di Kodya Yogyakarta. Tepung terigu yang beredar di pasaran merupakan produk lokal, yaitu dari PT. ISM Bogasari Flour Mills, PT. Sriboga Ratu Raya Flour Mills, PT. Citra Flour Mills, dan Obor. Selain itu juga ada yang impor, yaitu tepung terigu Kreta dari Malaysia dan V 3 dan S F dari Perancis. Sampel tepung terigu dikelompokkan menjadi tiga, yaitu tepung terigu dengan kandungan protein tinggi, menengah, dan rendah. Semua hasil analisa mutu tersebut dibandingkan dengan panduan mutu tepung terigu yang berasal dari PT. Bogasari Flour Mills dan PT. Sriboga Ratu Raya Flour Mills.

Sampel-sampel tepung terigu di pasaran dikemas dalam plastik bening tanpa merek dan penjual mengaku tepung terigu tersebut dengan merek tertentu. Tepung terigu di Kodya Yogyakarta sebagian besar mengalami perubahan mutu baik yang berasal dari sub distributor maupun dari pengecer. Jumlah perubahan di sub distributor lebih kecil dibanding di pengecer. Prosentase penyimpangan pada sub distributor adalah 52,38 %, sedangkan pada pengecer 55,41 %. Perubahan mutu yang paling banyak terjadi pada tingkat kecerahan dan granulasi, sedangkan yang paling sedikit pada kadar air. Jumlah penyimpangan mutu keseluruhan yaitu tingkat kecerahan dan granulasi adalah 100 %, kemudian diikuti kadar pati 82,35 %, kadar abu 54,90 %, kadar protein 35,29 %, kadar gluten 7,84 %, dan yang terkecil adalah kadar air 0 %.



CHANGES IN THE CHEMICAL AND PHYSICAL CHARACTERISTICS OF RETAILED WHEAT FLOUR IN KODYA YOGYAKARTA

ABSTRACT

Wheat flour is closely associated with human food uses. Wheat-based foods contain a high nutrition value. During distribution from producer to consumer there are possible changes in wheat flour composition. To know how far the quality changes and to prevent loss in producer as well as in consumer, it is necessary to do research on the quality of various brands of wheat flour circulating in Kodya Yogyakarta.

To understand if there are changes in its quality, analysis of moisture content, protein content, gluten content, starch content, ash content, color, and granulation are conducted. The wheat flour samples are obtained from many sub distributors and retailers available in Kodya Yogyakarta. Wheat flour which circulates in the market is a local product from PT. ISM Bogasari Flour Mills, PT. Sriboga Ratu Raya Flour Mills, PT. Citra Flour Mills, and Obor. Besides that, there are imported brands as well namely Kreta from Malaysia and V 3 and S F from France. The samples are classified into three kinds, which are wheat flour with high, middle, or low protein content. All of the results are compared with the flour specification from PT. ISM Bogasari Flour Mills and PT. Sriboga Ratu Raya Flour Mills.

The samples of wheat flour in the market are packaged in clear plastic without brands and the seller claim that they are of particular brands. Most of wheat flour in Kodya Yogyakarta undergoes changes in quality whether from sub distributor level or retailer level. Total change in sub distributor is smaller than in retailer. Percentage of quality change at sub distributor is 52,38 % while at retailer is 55,41 %. The changes of quality mostly occur in the color and granulation level, while the least change occur on moisture content. Percentage of quality change on color and granulation is 100 %, then followed by starch content in 82,35 %, ash content in 54,90 %, protein content in 35,29 %, gluten content in 7,84 %, and moisture content 0 %.