

PENGARUH KADAR AMILUM DAN DEXTRAN DALAM *RAW SUGAR* TERHADAP EFISIENSI *FLOW RAW LIQUOR* DI PT SUGAR LABINTA

Oleh

Fariska Salma Oktaviani

RINGKASAN

Gula rafinasi merupakan gula yang diproduksi dari bahan baku gula mentah (*raw sugar*) melalui proses rafinasi guna memenuhi kebutuhan industri makanan dan minuman. Pada proses produksi gula rafinasi di PT Sugar Labinta tahap pembentukan *raw liquor* merupakan tahap awal dan krusial dalam proses pemurnian gula, dimana gula mentah (*raw sugar*) larut dan diproses untuk memisahkan padatan yang tidak diinginkan seperti amilum dan dextran. *Raw liquor* yang dihasilkan harus memiliki kualitas yang baik agar proses pemurnian berikutnya dapat berjalan dengan efisien. Pengamatan ini bertujuan untuk mengetahui kandungan serta melihat pengaruh kadar amilum dan dextran yang terkandung pada *raw sugar* terhadap efisiensi *flow raw liquor* di PT Sugar Labinta. Data dikumpulkan selama periode 1 Mei hingga 31 Mei, dengan fokus pada analisis kadar amilum dan dextran serta pengukuran *flow raw liquor*. Hasil pengamatan menunjukkan bahwa kadar amilum dan dextran dalam *raw sugar* berada dalam batas standar yang telah ditetapkan oleh PT Sugar Labinta yaitu < 200 ppm dan berdasarkan data *flow raw liquor* berada dalam rentang yang optimal untuk proses produksi, yang berarti bahwa *flow raw liquor* tetap stabil dan efisien.

Kata kunci : *amilum, dextran, efisiensi flow, raw liquor*