



Australian Export Grains Innovation Centre

Bahasa Indonesia | Indonesian

Gandum Australia

Mutu, keserbagunaan, dan keandalan

Gandum Australia sangat diakui karena hasilnya yang sangat baik pada berbagai produk makanan, terutama mi dan roti.



Department of
Primary Industries and
Regional Development



AEGIC merupakan inisiatif Pemerintah Negara Bagian Western Australia dan Grains Australia.

Cerah, putih dan berkualitas tinggi

Australia merupakan negara terkemuka di dunia dalam produksi dan pengiriman gandum yang bersih, kering, putih, dan aman untuk dimakan. Australia memiliki berbagai kelas gandum yang dikelola dengan cermat guna memenuhi kebutuhan pelanggan untuk berbagai produk makanan, termasuk mi, roti, kue kering, kue, dan banyak lagi.

Gandum Australia sangat disukai oleh pabrik tepung karena:

- Kadar kelembapannya rendah
- Tingkat penyaringannya yang rendah (kebersihan)
- Ketahanan (angka aktivitas enzim yang rendah/high falling number)
- Kulit dedak putih
- Hasil tepung tinggi dengan abu rendah
- Warna mi superior dan stabilitas warna
- Hasil yang sangat baik dalam produk panggang

Kelas gandum	Protein %	Queensland	New South Wales	Victoria	South Australia	Western Australia
Australian Prime Hard	min. 13	●	●			
Australian Hard	min. 11,5	●	●	●	●	●
Australian Premium White	min. 10	●	●	●	●	●
Australian Standard White	Tidak Relevan	●	●	●	●	●
Australian White Wheat	Tidak Relevan	●	●	●	●	●
Australian Noodle Wheat (Gandum untuk Mi)	9,5–11,5		●	●		●
Australian Premium White Noodle (Mi Putih Premium)	10–11,5		●	●		●
Australian Soft*	maks. 9,5		●	●	●	
Australian Premium Durum	min. 13	●	●		●	

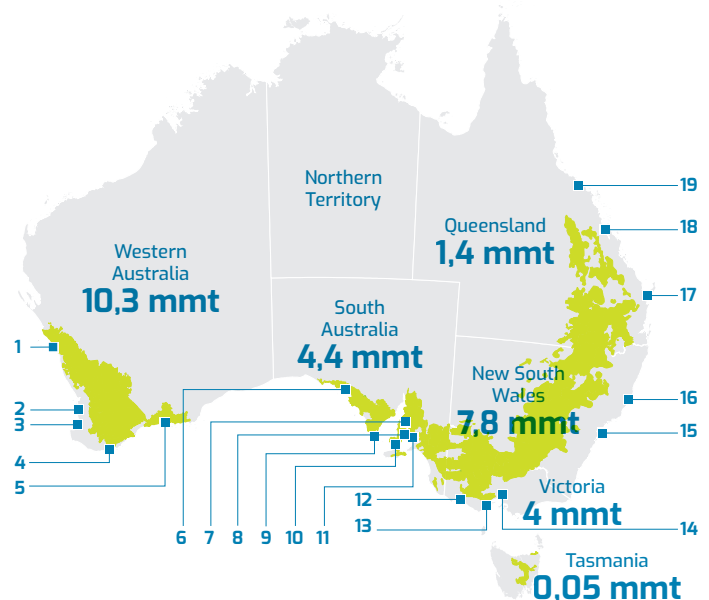
*Diproduksi dalam jumlah kecil biasanya berdasarkan kontrak.
Catatan: Tingkat protein gandum Australia dinyatakan pada tingkat kelembapan 11%.

Spesifikasi protein indikatif dan ketersediaan di setiap wilayah untuk ekspor

Produksi gandum di Australia

Gandum Australia diproduksi di salah satu lingkungan terbersih di dunia.

Secara rata-rata, Australia menghasilkan sekitar 25 mmt gandum setiap tahun dari seluruh lahan seluas sekitar 12 juta hektar. Dalam beberapa tahun terakhir, produksinya telah mencapai 30-40 mmt, yang merupakan 4% dari produksi gandum dunia dan sekitar 20% dari ekspor gandum global. Sekitar 65-75% dari total produksi gandum Australia diekspor setiap tahun, dengan Australia Barat sebagai negara pengekspor terbesar.



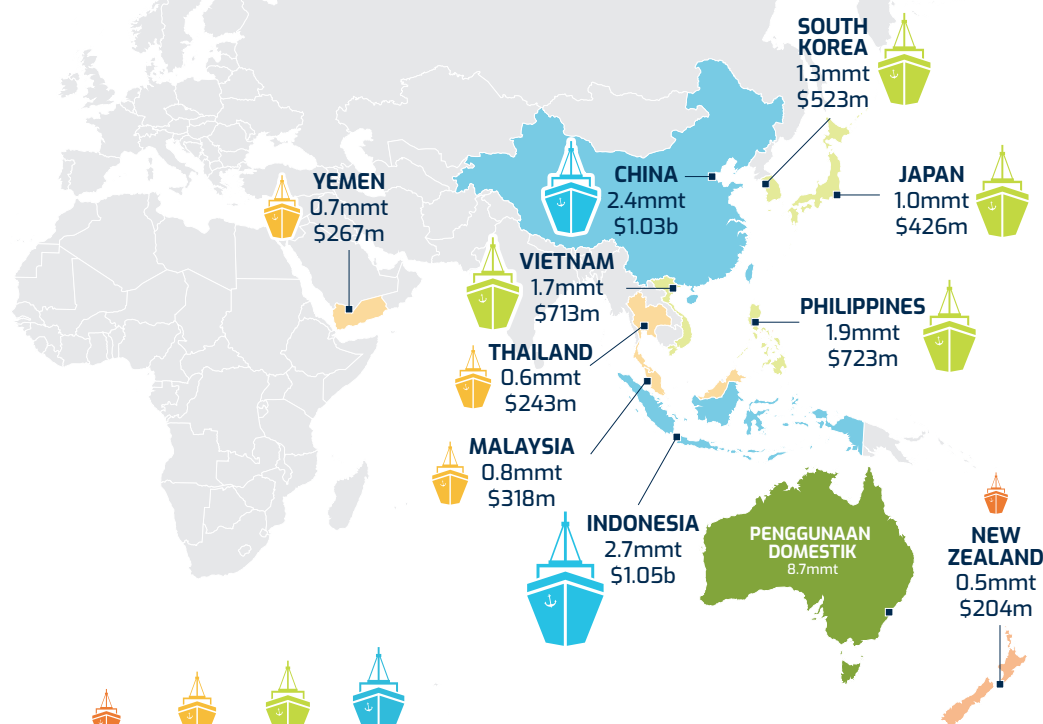
Pelabuhan utama Australia

- | | | | |
|-------------|----------------|----------------|--------------|
| 1 Geraldton | 6 Thevenard | 11 Adelaide | 16 Newcastle |
| 2 Kwinana | 7 Port Lincoln | 12 Portland | 17 Brisbane |
| 3 Bunbury | 8 Wallaroo | 13 Geelong | 18 Gladstone |
| 4 Albany | 9 Adrossan | 14 Melbourne | 19 Mackay |
| 5 Esperance | 10 Port Giles | 15 Port Kembla | |

Sumber: rata-rata lima tahun hingga tahun 2022-23 (tahun keuangan) menurut ABARES

Pasar utama gandum Australia

Gandum Australia memiliki reputasi yang sangat baik dan diminati di pasar internasional, terutama di Asia dan Timur Tengah.



Total ekspor

\$ 7,1 miliar 17,3 mmt

Sumber: Ekspor: berdasarkan data ABS (rata-rata tahun 2018-22)
Penggunaan domestik: berdasarkan data ABARES
\$ = AUD



25 mmt

gandum diproduksi di Australia setiap tahun

(rata-rata 5 tahun)



9 mmt

WA adalah negara bagian penghasil gandum terbesar di Australia



65-75%

dari total produksi gandum Australia diekspor setiap tahun

Kualitas terjamin dari petani ke pelanggan

Dari petani hingga pengeksport, industri gandum Australia berkomitmen terhadap standar tertinggi dalam hasil produk untuk memenuhi persyaratan pelanggan internasional kami.



Klasifikasi gandum



Varietas gandum Australia diklasifikasikan ke dalam 10 kelas untuk memenuhi karakteristik kualitas yang berbeda untuk pengolah dan pengguna akhir.

Industri biji-bijian Australia berkomitmen untuk menjaga dan meningkatkan reputasi unggul kelompok-kelompok gandum Australia dengan menggunakan sistem klasifikasi gandum yang akuntabel, transparan, dan berkelanjutan. Di dalam proses klasifikasi gandum, terdapat pemeriksaan karakteristik kualitas yang melekat pada varietas baru, dengan berfokus pada kinerja pemrosesan dan penggunaan akhir.

Grains Australia melaksanakan dan mengelola klasifikasi biji-bijian, akses perdagangan dan pasar serta pendidikan dan informasi bagi industri. Sistem klasifikasi gandum Australia dikelola oleh Grains Australia melalui Wheat Quality Australia, yang menyediakan fungsi teknis untuk memberikan hasil yang sesuai dengan harapan pelanggan.

Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi wheatquality.com.au

Standar dan kode praktik industri



Industri biji-bijian Australia merupakan satu-satunya pengeksport global yang memiliki Kode Praktik industri untuk memastikan biji-bijian Australia memenuhi persyaratan pelanggan.

Grain Trade Australia adalah organisasi yang menetapkan Kode Praktik dan Standar Perdagangan yang menjadi panduan untuk spesifikasi kualitas.

Untuk informasi lebih lanjut, kunjungi graintrade.org.au

Mendukung pengguna gandum Australia

AEGIC meningkatkan nilai dalam industri biji-bijian Australia dengan mengumpulkan, menganalisis, dan berbagi informasi pengamatan pasar yang dibutuhkan industri untuk membudidayakan, mengklasifikasikan, menumbuhkan, dan memasok biji-bijian yang disukai pasar.

Dengan kata lain, kami masuk ke pasar yang membeli gandum Australia dan berdiskusi dengan mereka tentang apa yang mereka butuhkan. Informasi ini membantu industri gandum Australia yang lebih luas membuat keputusan yang tepat dalam budidaya dan klasifikasi gandum untuk memenuhi kebutuhan pelanggan.

Pakar AEGIC secara teratur memberikan informasi teknis, bantuan di dalam pasar, dan edukasi kepada pelanggan internasional untuk membantu mereka memahami dan mengoptimalkan nilai gandum Australia. Seminar dan webinar digital kami populer di kalangan pelanggan yang ingin mempelajari lebih lanjut tentang cara menggunakan gandum Australia untuk produk premium.

AEGIC juga melakukan berbagai proyek penelitian yang ditujukan untuk meningkatkan gandum Australia supaya konsumen di seluruh dunia dapat menikmati mi, roti, makanan ringan, dan produk makanan premium lainnya sebaik mungkin. Hubungi AEGIC untuk mengetahui bagaimana kami dapat membantu Anda.



Kelas gandum Australia dan kegunaannya

Australian Prime Hard (APH)



Tanaman Australia
5–10%

Protein minimum
13%



APH adalah gandum penggilingan berprotein tinggi dengan kualitas penggilingan yang luar biasa sehingga menghasilkan sifat adonan yang kuat dan seimbang. Warna cerah dan stabilitas warna mi yang sangat bagus dianggap sebagai manfaat utama menggunakan APH. Varietasnya berbutir keras dengan lapisan kulit yang putih dan penampilan transparan yang cerah. Biji-bijian diisi dengan baik dan digiling dengan bebas untuk menghasilkan hasil tepung yang tinggi dengan kadar abu rendah dan warna yang sangat baik. APH sangat cocok untuk roti bervolume tinggi, ramen segar beralkalin kuning, mi asin putih kering, dan kulit wonton. Adonannya kuat dan seimbang, dan dapat dicampur dengan gandum yang berprotein yang lebih rendah untuk menghasilkan tepung berkualitas tinggi yang cocok untuk berbagai macam produk roti dan mi. Hanya varietas tertentu dari zona produksi tertentu yang dapat diterima sebagai APH, tetapi varietas ini dapat diekspor dari pelabuhan lain jika gandum diangkut.

Australian Hard (AH)



Tanaman Australia
15–20%

Protein minimum
11,5%



AH terdiri dari varietas gandum putih berbutir keras yang dipilih karena kualitas penggilingan dan adonan yang unggul. Gandum keras serbaguna ini bersih, kering dan kuat. Dapat digiling dengan tingkat ekstraksi tinggi dengan warna tepung yang baik. Tepungnya memiliki sifat adonan yang kuat dengan daya serap air yang baik. AH sangat ideal untuk berbagai produk yang dipanggang, termasuk roti yang dimasak dengan wajan dan perapian, roti pipih (flat bread) gaya Timur Tengah, mi beralkali kuning, mi putih, dan roti kukus. Varietas AH ditanam di seluruh jalur gandum Australia dan dapat dipasok dari sebagian besar pelabuhan. Adanya variasi musiman berarti bahwa pengiriman dari pelabuhan yang berbeda akan menunjukkan variasi performa dalam persyaratan kelasnya, dan pelanggan didorong untuk mencari informasi lebih lanjut agar sesuai dengan kebutuhan mereka.

Australian Premium White (APW)



Tanaman Australia
30–40%

Protein minimum
10%



Kelas APW terdiri dari varietas gandum putih berbutir keras dengan sifat penggilingan yang baik. APW memiliki sifat adonan yang seimbang dan karakteristik warna yang baik. APW digunakan untuk memproduksi berbagai macam roti termasuk roti pipih dan roti saku Timur Tengah seperti baladi, tanoor, barbari, taftoon dan chapatti. Ini juga cocok untuk berbagai mi Asia dan banyak digunakan untuk mi instan berkualitas baik. Varietas APW ditanam di seluruh jalur penanaman gandum Australia dan dapat dipasok dari sebagian besar pelabuhan. Adanya variasi musiman berarti bahwa pengiriman dari pelabuhan yang berbeda akan menunjukkan variasi performa dalam persyaratan kelasnya, dan pelanggan didorong untuk mencari informasi lebih lanjut agar sesuai dengan kebutuhan mereka.

Australian Standard White (ASW)



Tanaman Australia
20–25%

Protein minimum
Tidak Relevan



ASW terdiri dari varietas gandum keras berbutir putih. ASW kuat dan bersih, dengan kualitas penggilingan dan warna tepung yang baik. ASW memiliki nilai yang sangat baik untuk penggilingan atau pencampuran sederhana, dan digunakan untuk roti pipih, produk roti kukus, mi instan dan mi dengan tekstur yang lebih lembut. Gandum ASW dapat dipasok dari sebagian besar pelabuhan. Adanya variasi musiman berarti bahwa pengiriman dari pelabuhan yang berbeda dapat menunjukkan variasi performa dalam persyaratan kelasnya. Pelanggan didorong untuk mencari informasi lebih lanjut.

Australian White Wheat (AWW)



Protein minimum
Tidak Relevan



AWW adalah gandum keras yang memiliki ekstraksi tepung dan warna tepung yang baik. Gandum ini mewakili nilai yang sangat baik sebagai gandum untuk pemakaian umum atau pencampuran untuk berbagai pemakaian penggilingan dan pemakaian umum, penggunaan seperti mi eceran dan instan. AWW tidak memiliki protein khusus.



Mi



Roti



Kulit
pangsit
wonton



Roti
pipih



Produk
kukus



Produk
makanan
penutup



Pasta



Pemakaian
umum



Produk
unik

Australian Noodle Wheat (ANW)



Tanaman Australia
<5%

Protein minimum
9,5–11,5%



Varietas ANW harus memenuhi persyaratan kualitas khusus untuk mi udon, termasuk warna tepung, stabilitas warna dan rasanya di dalam mulut harus sangat baik. ANW dapat dibuat menjadi mi asin putih dengan tampilan cerah dan warna putih krem yang stabil dan akan terasa lembut dan elastis di dalam mulut. Tekstur mi dari gandum ini sangat dihargai untuk produksi mi udon. ANW terdiri dari varietas putih yang berbutir sedang dengan pati agak licin mengilap, yang menghasilkan viskograf yang tinggi memuncak dan volume pembengkakan yang tinggi ketika pati digelatinisasi. ANW terutama diproduksi di Western Australia dan juga ada sejumlah kecil di Australia bagian timur (biasanya berdasarkan kontrak). Kelas gandum mi Australia ini biasanya diekspor dalam campuran dengan gandum APWN dan tidak diekspor sebagai kelas murni. Pembeli didorong untuk bekerja sama dengan pemasok gandum mereka untuk mengembangkan campuran yang paling sesuai dengan kebutuhan mereka.

Australian Premium White Noodle (APWN)



Tanaman Australia
5–10%

Protein minimum
10–11,5



APWN adalah gandum premium khusus berbutir keras dengan sifat pati dan warna yang sangat baik. APWN memiliki kualitas pengolahan unik yang jarang ditemukan secara komersial. APWN sangat cocok dicampur dengan ANW untuk menghasilkan mi udon premium dan berbagai jenis mi lainnya. Karakteristik kualitas untuk APWN mirip dengan ANW, kecuali bahwa APWN berbutir keras. Karakteristik kualitas ini meliputi ekstraksi tepung tinggi dengan kadar abu rendah, warna tepung krem, warna lembaran mi cerah dan putih dengan kehilangan kecerahan yang minimal seiring berjalannya waktu. APWN diproduksi di Western Australia.

Australian Soft (ASFT)



Tanaman Australia
<5%

Protein maksimum *
9,5%



ASFT adalah perpaduan unik dari varietas gandum putih berbutir lunak yang ideal untuk produk manis termasuk kue, biskuit (cookies), kue kering, dan penganan. Gandum ini juga digunakan untuk produk kukus Asia. ASFT memiliki performa penggilingan yang baik dengan penyerapan air tepung yang rendah, penting untuk adonan biskuit dan kue kering.

ASFT yang diproduksi di area pantai timur digunakan di dalam negeri untuk biskuit dan kue sementara ASFT dari pantai barat diekspor jika tersedia.

Australian Premium Durum (ADR)



Tanaman Australia
<5%

Protein minimum *
13%



ADR sangat keras berbutir dengan inti berwarna seperti kaca dan kuning. ADR dikenal karena kualitas fisik, pemrosesan, dan penggunaan akhir yang baik serta warnanya yang kuning cerah dan stabil. ADR sangat ideal untuk berbagai macam produk pasta basah dan kering dengan warna dan waktu penyimpanan yang sangat baik. ADR juga digunakan untuk cous cous dan semolina.

Produksi ADR di New South Wales dan Queensland sebagian besar difokuskan pada pasar ekspor, sedangkan produksi di South Australia dan Victoria dipengaruhi oleh kedekatan dengan produsen pasta di South Australia.

Australian Innovative Wheat (AIW)



Protein minimum
Tidak Relevan



AIW terdiri dari varietas gandum dengan sifat penggunaan akhir yang unik yang tidak tersedia di kelas-kelas utama. Kelas ini mencakup varietas dengan fungsi khusus, seperti varietas yang diperkaya nutrisi. Varietas AIW umumnya diperdagangkan sebagai varietas tunggal dalam lingkaran tertutup.

**Spesifikasi tingkatan (grade)*

Gandum Australia untuk makanan premium

Gandum Australia sangat ideal untuk berbagai produk berbasis gandum termasuk:

- semua jenis mi Asia
- kulit pangsit kukus
- roti kukus gaya Asia
- roti gaya barat dan ala buatan khusus (artisan-style)
- roti pipih
- kue, biskuit, dan kue kering
- pasta dan cous cous

Gandum Australia untuk makanan panggang Asia

Gandum Australia semakin diminati untuk aplikasi memanggang karena konsumen di seluruh Asia mengakui kenyamanan produk yang dipanggang. Gandum Australia dapat digunakan secara terpisah atau dalam campuran, tergantung pada proses memanggang dan produk target.

Adonan roti yang terbuat dari gandum Australia kuat dan seimbang dengan ekstensibilitas yang baik untuk diproses, menghasilkan volume yang mengembang baik ketika dipanggang dengan oven. Warna tepung yang baik menghasilkan warna remah putih cerah dan lapisan luar keras yang seperti emas cerah. Penyerapan air yang tinggi dari tepung memberikan hasil tepung yang baik bagi tukang roti. Gandum Australia juga sangat baik untuk roti artisan-style dan cocok untuk produk gandum utuh. Penggilingan tepung di Asia juga semakin tertarik pada gandum lunak Australia untuk kue kering dan kue basah.



Gandum Australia untuk mi Asia

Gandum Australia sangat dihargai di pasar Asia untuk semua jenis mi, mulai dari mi instan hingga mi udon.

Lebih dari 30% ekspor gandum Australia digunakan untuk membuat mi Asia. Kombinasi tekstur mi yang sangat baik dan sifat warnanya unik untuk gandum Australia.

Kualitas pati dan protein pada gandum Australia sangat ideal untuk mi Asia. Pemilihan kelas gandum yang optimal untuk setiap jenis mi mengakibatkan mi terasa baik di mulut dengan tekstur yang seimbang. Varietas gandum yang dipilih dengan cermat menghasilkan hasil penggilingan yang tinggi dengan kadar abu tepung rendah sehingga warna mi menjadi bagus sekali dan warnanya stabil.

Meningkatkan nilai biji-bijian Australia

Australian Export Grains Innovation Centre (AEGIC) adalah organisasi independen yang membantu menempatkan biji-bijian Australia sebagai pilihan pelanggan di pasar internasional.

AEGIC memberikan nilai manfaat dengan:

- **Memahami kebutuhan** pelanggan biji-bijian.
- **Mengidentifikasi** dan mendukung peluang pasar biji-bijian.
- **Mendidik** pelanggan mengenai manfaat biji-bijian Australia.
- **Berinovasi** untuk menciptakan solusi baru dan cara penggunaan yang bernilai tinggi.

Ini membantu industri biji-bijian Australia untuk berkembang, mengklasifikasikan, menanam, dan memasok biji-bijian yang disukai pasar.

Informasi lebih lanjut tentang upaya yang dilakukan AEGIC dapat ditemukan di aegic.org.au

Penerima manfaat utama AEGIC adalah petani biji-bijian di Australia, tetapi dampak dari upaya AEGIC mencakup seluruh rantai pasokan biji-bijian...



dari petani di Australia, yang biji-bijiannya diakui dunia



kepada para konsumen di seluruh dunia



yang menikmati mi lezat, produk panggang, dan bir yang terbuat dari biji-bijian Australia.



Australian Export Grains Innovation Centre