

## RINGKASAN

### **Efektivitas Pembersihan *Cooling Tunnel (Enrobe)* Untuk Menjaga Kualitas Produk Gery Saluut Malkist Di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik.**

Maula Tuffah Al Firdausiyah, NIM B41181845, Tahun 2021, 63 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP (Pembimbing Utama) dan Ardiyanto Happy Susilo A.Md (Pembimbing Lapangan).

PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik merupakan unit perusahaan yang bergerak di bidang biskuit yang memiliki berbagai macam produk biskuit. Produk biskuit yang diproduksi diantaranya Gery Saluut Malkist, *Chocolatos Wafer Cream, Wafer stick, Waffle, Butter Cookies* dan *Crunch Roll*. Produk ini berbahan baku tepung terigu, ragi, gula, air, mentega, minyak dan bahan minor lainnya. Tahapan proses dalam pembuatan biskuit malkist adalah persiapan bahan baku dan bahan kemas, pembuatan adonan dan krim, pencetakan dan pemanggangan biskuit, penyalutan biskuit dan pengemasan biskuit.

Proses produksi yang diterapkan oleh PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah sistem *continuous production*. Dalam produksi malkist terdapat berbagai macam mesin produksi yang saling terhubung dan berinteraksi. Kualitas makanan tidak hanya dilihat dari bahan baku pembuatannya saja tetapi juga dapat dilihat dari alat-alat atau mesin yang digunakan. Mesin-mesin dan peralatan tersebut diupayakan untuk bekerja secara efektif dan efisien agar target perusahaan tercapai.

Khususnya pada mesin *cooling tunnel* metra A yang berada pada Plant Satu Plus Dua (PSPD) belum memiliki waktu standar pembersihan. Oleh karena itu perlu adanya pengamatan untuk menentukan efektifitas waktu pembersihan *cooling tunnel* untuk menjaga kondisi peralatan dan kualitas produksi makanan diperlukan suatu sistem pemeliharaan yang baik serta dilakukan pembersihan secara berkala guna menjaga kualitas produk malkist salut. Pengamatan ini dilakukan metode secara fisik dan secara mikrobiologi.