

## RINGKASAN

**Deteksi Pertumbuhan Mikroba Sediaan Malkist Keju (Maju) yang Terdapat Tetesan Air Hasil Kondensasi Mesin *Cooling Tunnel* di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik, Siva'ul Umroh, B41181828, Tahun 2021, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember. Pembimbing Dr. Yossi Wibisono, S. TP, MP.**

Seiring berkembangnya dunia industri di era globalisasi saat ini. Baik perkembangan teknologi maupun perkembangan inovasi yang menjadi fokus utama para pelaku industri. Salah satu industri yang mengalami perkembangan pesat adalah industri pangan. PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik merupakan perusahaan yang berfokus pada produksi produk biskuit, diantaranya Gery Saluut Malkist, *Chocolatos Wafer Cream, Wafer stick, Waffle, Butter Cookies* dan *Crunch Roll*. Dalam proses produksi diperlukan jaminan atas keamanan pangan dan kualitas produk. Sehingga diperlukan pebgujian terhadap produk yang akan didistribusikan.

Salah satu produk yang diproduksi di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik adalah **Gery Malkist Saluut** tepatnya di Plant Satu Plus Dua (PSPD). Salah satu tahapan proses produksi dari gery malkist saluut yaitu melibatkan mesin pendingin krim yang biasa disebut *cooling tunnel*. Pada tahap tersebut beberapakali terjadi proses kondensasi sehingga adanya tetesan air yang terbentuk di bagian *output, input* maupun celah-celah *cooling tunnel* yang. Hal tersebut mengakibatkan adanya potensi mikroba yang tumbuh pada produk malkist yang terdapat tetesan air hasil kondensasi. Kondensasi sendiri terjadi ketika RH (*Relative Humadity*) atau kelembapan udara pada *cooling tunnel* pada presentase 100%. Sedangkan batas maksimal RH (*Relative Humadity*) atau kelembapan udara *cooling tunnel* yaitu 60%. Jika RH (*Relative Humadity*) *cooling tunnel* tinggi maka mesin *cooling tunnel* wajib dinon aktifkan atau dalam keadaan *off* dan selanjutnya dilakukan perbaikan oleh