

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Proses Pembuatan Pasta ChocoNut Dengan Menggunakan *Ball Mill* di PT. Dua Kelinci Kabupaten Pati Jawa Tengah.
Kurniatul Fajar, NIM B32171980, Tahun 2021, Jurusan Teknologi Pertanian, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP. Msi., Ph.D, selaku Dosen pembimbing PKL.

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Desa Bumireji, Kecamatan Margorejo, Kabupaten Pati Jawa Tengah pada tanggal 01 Oktober 2019 hingga 31 Desember 2019.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini yaitu untuk meningkatkan wawasan mahasiswa dan mengembangkan pengetahuan tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya dibidang pengolahan hasil pertanian. Selain itu juga melatih mahasiswa agar lebih kritis terhadap perbedaan atau kesenjangan yang ada dilapangan dengan yang diperoleh di bangku kuliah dan juga melatih mahasiswa untuk mempelajari serangkainya proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses produksi, proses pengemasan hingga sampai proses distribusi produksi. Pada kegiatan PKL dilakukan di PT. Dua Kelinci, Divisi Wafer, Kabupaten Pati, Jawa Tengah.

Perusahaan sebagai tempat untuk menghasilkan suatu produk yang diharapkan dapat berkualitas dan tentunya aman dikonsumsi bagi konsumen seperti yang telah dilakukan di Divisi Wafer ini. Divisi Wafer merupakan salah satu divisi dari PT. Dua Kelinci yang memiliki dua unit produk unggulan yaitu wafer *Deka Stick* dan Wafer *Deka Crepes*. Saat ini divisi wafer melakukan pengembangan produk yaitu Wafer *Deka Crepes* dengan varian *Chocowi* (Coklat Wijen).

Proses produksi Wafer *Stick Choconut* dimulai dari persiapan ose, penyortiran ose, persiapan bahan baku, penerimaan bahan. Lalu masuk ke tahap persiapan bahan yaitu bahan ditimbang sesuai dengan formulasi yang telah ditentukan, proses pembuatan kulit adonan, pembuatan pasta, pembuatan wafer stick dan packaging.