

RINGKASAN

Proses Pengendalian Kualitas Adonan Cair Wafer Stick Dalam Produksi Dilan Di PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik. Rika Ulfatihah, NIM B41181731, Tahun 2021, Program Studi Teknologi Rekayasa Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen pembimbing: Dr. Yossi Wibisono, S.TP, MP dan Pembimbing Lapangan: Ardiyanto Happy Susilo, A.Md.

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.

Selain itu, PT. Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik juga memproduksi *wafer stick* yang disalut oleh beberapa komponen lainnya sehingga menjadi produk dengan merek dagang “Dilan”. Produk dilan dalam pembuatannya melalui rangkaian proses yang harus selalu dikontrol agar dapat memenuhi standar parameter proses dan parameter mutu dalam pembuatan produk. Proses pembuatan wafer stick pada produk dilan melalui beberapa tahapan diantaranya yaitu dimulai dari penerimaan bahan baku, proses *mixing* atau pencampuran adonan, *Baking* (pencetakan dan pengovenan di mesin (*baking*)).

Proses produksi produk wafer stick berpotensi menghasilkan produk *Below Standart* (BS) jika parameter proses dan parameter mutu tidak sesuai standar. Hal ini dapat menurunkan hasil produksi dan kualitas mutu wafer stick yang dihasilkan. Oleh karena itu dilakukan observasi atau pengamatan mengenai proses tersebut untuk

mengetahui *range* standar viskositas yang terbaik guna menghasilkan produk kualitas wafer stick yang sesuai dengan standar.

Setelah adanya pengamatan tersebut, dapat diketahui bahwa hasil parameter pengamatan pada adonan cair (kulit) *wafer stick* rata-rata menghasilkan viskositas dibawah standar. Akan tetapi adanya pengujian lebih lanjut untuk hasil dari adonan cair (kulit) yang dibawah standar menunjukkan bahwa kualitas *wafer stick* yang dihasilkan masih layak atau masih dalam range standar mutu *wafer stick*. Standar parameter viskositas pada pengamatan ini awalnya berkisar 11 – 13 poise. Setelah adanya pengamatan ini, terdapat perubahan standar parameter adonan cair (kulit) *wafer stick* yang terbaru dengan nilai viskositas berkisar 10 -12 poise yang dilakukan perubahan oleh pihak EPRD.