

## **RINGKASAN**

Pengendalian Mutu Produk Pada Proses Pengemasan Di Divisi Wafer PT. Dua Kelinci Kabupaten Pati – Jawa Tengah, Saiful Bahri, NIM B32171079. Tahun 2019, Hal, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, M. Si, Ph.D (Dosen Pembimbing).

Pelaksanaan kegiatan Praktek Kerja Lapang (PKL) ini dilaksanakan di PT. Dua Kelinci, Desa Bumirejo, Kecamatan Margorejo, Kabupaten Pati Jawa Tengah pada tanggal 1 Oktober 2019 hingga 31 Desember 2019.

Tujuan dari Praktek Kerja Lapang (PKL) ini adalah meningkatkan pengetahuan dan mengembangkan pemahaman mahasiswa tentang kegiatan industri dalam bidang pengolahan pangan khususnya pengolahan hasil pertanian, mempelajari serangkaian proses produksi mulai dari penerimaan bahan baku, proses pengemasan hingga proses distribusi produksi.

PT. Dua Kelinci merupakan salah satu industri makanan yang ada di Indonesia dan menjadi salah satu produsen makanan ringan yang terdepan dan terkenal di Indonesia. Terutama adalah produk wafer dimana ada beberapa pengembangan produk baru makanan ringan unggulan yang digemari oleh konsumen.

Proses produksi wafer dimulai dari penerimaan bahan baku, proses penimbangan bahan atau formulasi, dilanjutkan dengan proses batching sesuai dengan dengan paketan adonan, proses pembuatan jus pisang, proses grinding gula dan shifting tepung, pembuatan adonan kulit dimesin TM, pembuatan adonan pasta dimesin BM, proses roll adonan kulit dan adonan pasta (wafer roll), proses packing,