

RINGKASAN

Proses Produksi Wafer Stick Chocolatos Isi Cokelat Dan Penerapan Higiene, Sanitasi Di PT. Garudafood Putra Putri Jaya, Tbk. Divisi Biskuit, Kabupaten Gresik, Jawa Timur, Amanda Shafa Salsabila Putri, Nim B32210911, Tahun 2023, 44 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP

Wafer *stick* merupakan makanan ringan yang berbentuk silinder. Bentuk tersebut dicetak setelah proses pemanggangan dengan cara melilitkan lembaran pita wafer pada sebuah *nozzle*. Besar kecilnya ukuran wafer *stick* yang dihasilkan tergantung dari ukuran *nozzle* yang digunakan. Setelah pencetakan pita, wafer *stick* diisi dengan *cream* yang dialirkan melalui *nozzle* bagian dalam. Setelah proses *filling*, wafer kemudian dipotong sesuai ukurannya dengan sebuah *cutter*. Proses selanjutnya adalah pendinginan dan pengemasan. Wafer *stick* merupakan produk pangan yang ringan, memiliki kadar air rendah, dan mengandung lemak yang cukup tinggi.

Wafer *stick* termasuk dalam kelompok biskuit bersama dengan biskuit keras, *crackers* dan *cookies*. Karakteristik fisik wafer *stick* secara umum yang disukai oleh konsumen adalah bersifat renyah (tidak liat), namun juga tidak mudah hancur (tidak rapuh). Bila kadar air wafer *stick* meningkat maka wafer *stick* menjadi tidak renyah lagi dan kekompakannya hilang.

Higiene dan sanitasi mempunyai tujuan yang sama yaitu mengusahakan cara hidup sehat sehingga terhindar dari penyakit. Perbedaan terletak pada penanganannya. Higiene lebih menitik beratkan pada usaha-usaha kebersihan individu sedangkan, sanitasi lebih menitik beratkan pada faktor lingkungan hidup manusia. Tujuan higiene industri adalah melindungi pekerja dan masyarakat di sekitar industri dari risiko potensi bahaya yang dapat terjadi akibat suatu proses produksi.