

RINGKASAN

Proses Produksi dan Pengawasan Mutu Produk Wafer Stick *Chocolate* di PT Garudafood Putra Putri Jaya Tbk, Gresik. Frisca Rahadianita, NIM B32211996, Tahun 2023, 43 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing: Ade Galuh Rakhmadevi, S.TP, MP.

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, Chocولات 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 “Wafer Stick *Chocolate*”. Produk wafer stick 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 wafer stick *chocolate* melalui beberapa tahapan diantaranya yaitu dimulai dari penerimaan bahan baku, proses mixing atau pencampuran adonan, Baking pencetakan dan pengovenan di mesin (baking).

Proses produk wafer stick berpotensi menghasilkan produk Below Standar (BS) jika parameter proses dan parameter mutu tidak sesuai standar. Hal ini dapat menurunkan hasil produksi dan menurunkan kualitas wafer stick. Oleh karena itu dilakukan pengamatan mengenai proses tersebut untuk mengetahui range standar viskositas yang terbaik guna menghasilkan produk kualitas wafer stick yang sesuai dengan standar.