

RINGKASAN

Ketelusuran dan Pengaruh Yeast Mold terhadap Kondisi Lingkungan plan Biskuit dan Finish Produk Di PT Satoria Agro Industri, Keisha Revelin Nurmalia, NIM B32231182, Tahun 2026, 49 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Pembimbing Muhammad Mardiyanto S, TP.,M.P.,

Kegiatan magang dilaksanakan pada tanggal 01 Juli – 24 Desember 2025 di PT Satoria Agro Industri yang terletak di Jalan Raya Kejayaan-Purwosari KM. 16, Sambirah Selatan, Kecamatan Wonorejo, Kabupaten Pasuruan, Provinsi Jawa Timur. Kegiatan magang merupakan kegiatan untuk menambah wawasan dan pengalaman mahasiswa di dalam dunia kerja yang sesungguhnya. Selain itu, mahasiswa juga dapat membandingkan hubungan teori yang diperoleh di kampus dengan praktik kerja dalam suatu industri serta meningkatkan wawasan terhadap pengembangan diri sehingga dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun langsung ke dalam dunia kerja.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis hubungan antara kondisi lingkungan produksi dengan tingkat kontaminasi YM, serta menerapkan pendekatan ketelusuran (*traceability*) untuk mengidentifikasi sumber kontaminasi. Hasil *Environmental Monitoring Program* (EMP) menunjukkan variasi tingkat cemaran YM di tujuh area produksi, dengan dua area kritis *Oven Room* (29 CFU/15 menit) dan *Filling Room* (11 CFU/15 menit) melebihi batas yang ditetapkan. Pengujian produk akhir biskuit Batch A mengungkapkan kontaminasi YM pada tiga dari lima sampel dengan kadar rendah (10 CFU/g), yang masih memenuhi SNI 2973:2011 (<200 CFU/g). Analisis morfologis mengidentifikasi kesamaan antara isolat kapang dari lingkungan (*Forming Room*) dan produk (Biskuit A3), yang keduanya menunjukkan karakteristik genus *Penicillium*. Hal ini mengonfirmasi bahwa kontaminasi produk bersumber dari lingkungan internal melalui perpindahan spora via aliran udara.

Penelitian ini menyimpulkan bahwa integrasi EMP dengan sistem ketelusuran efektif dalam melacak sumber kontaminasi dan mendukung perbaikan sistem keamanan pangan. Rekomendasi yang diajukan meliputi optimalisasi sistem

ventilasi, penguatan protokol sanitasi, re-evaluasi HACCP, pelatihan SDM, serta pengembangan sistem *traceability* terintegrasi untuk meningkatkan konsistensi mutu dan keamanan produk biskuit.