

## RINGKASAN

**Pengawasan mutu *Incoming Raw Material* dan *Outgoing Finish Good* Dalam Produksi Wafer Cokelat di CV. Surya Kencana Food Jombang - Jawa Timur,** Muhammad Rendy Alfian, Nim B32180613, Tahun 2020, 86 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiansyah Surya N, S. Si., M. Si (Dosen Pembimbing) dan Artok Aridana (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Surya Kencana Food Jombang - Jawa Timur. CV. Surya Kencana Food merupakan perusahaan yang khusus bergerak dalam bidang industri *snack* dan biskuit, salah satu produk yang dihasilkan yaitu wafer krim cokelat.

Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Surya Kencana Food ini, adalah untuk mengetahui sistem kerja yang terdapat di perusahaan, mengetahui keadaan umum perusahaan, penyimpanan bahan baku, proses produksi, pengawasan mutu dari kedatangan bahan baku proses produksi dan produk akhir, sanitasi dan pengolahan limbah. Pengawasan mutu kedatangan bahan baku dan produk akhir sangatlah penting dilakukan dalam produksi wafer tango chocolate. Bahan baku yang digunakan untuk pengolahan produksi wafer tango chocolate sangat menentukan kualitas produk akhir yang dihasilkan. Pemilihan baku yang tepat sangat diperlukan dalam proses produksi, dimana untuk memperoleh produk akhir yang berkualitas baik diperlukan bahan baku yang memiliki mutu yang sesuai dengan standart yang telah ditetapkan SNI. Pengawasan mutu bahan baku yang digunakan sangat diperlukan untuk menganalisa kualitas bahan baku berkualitas buruk atau baik.