

RINGKASAN

Lintang Dwi Wijaya (B32161798). "**Proses Pengolahan Malkist Saluut Coklat di PT. Garuda Food Putra Putri Jaya, Tbk. Devisi Biskuit. Gresik-Jawa Timur**" dibawah Bimbingan Ir. Bambang Purwanto, M.P dan M. Irfan Arifianto (Pembimbing Lapangan).

PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik- Jawa Timur merupakan perusahaan de visi bikuit yang dibangun di bawah naungan PT. Tudung Futra Jaya pada tanggal 22 desember 1997, Perusahaan ini telah berkembang cukup pesat dan memiliki jaringan distribusi di dalam dan di luar Indonesia. PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik-Jawa Timur merupakan perusahaan berbentuk Perseroan terbatas (PT) dengan struktur organisasi garis dan total karyawan per Januari adalah 1.682 orang. Proses produksi dilakukan waktu kerja 24 jam per hari dengan dibagi menjadi tiga shift per hari. Perusahaan ini memproduksi berbagai lini produk biskuit, contohnya malkist dengan salah satu varian produk adalah Malkist Salut Coklat. Produk ini berbahan baku tepung terigu, ragi, air, gula, mentega, dan minyak dengan urutan proses pembuatan adalah mixing bahan bahan sponge, fermentasi I, penambahan adonan dough, mixing, fermentasi II, pencetakan, penambahan gula pasir, pemanggangan, penyalutan, pendinginan, pengemasan, X-ray, penyimpanan dan distribusi. Pengawasan mutu dilakukan pada setiap bahan, proses pembuatan dan produk akhir serta diiringi dengan penerapan sistem keamanan untuk menjamin kualitas produk yang di hasilkan. Penerapan sanitasi juga dilakukan oleh PT. GarudaFood Putra Putri Jaya, Gresik Jawa Timur, di antaranya adalah sanitasi air, sanitasi mesin dan peralatan, sanitasi bahan baku, bahan pembantu, dan produk akhir, sanitasi gedung dan lingkungan kerja, serta sanitasi karyawan. Limbah yang dihasilkan dari proses produksi Malkist Salut Coklat adalah dalam bentuk padat dan cair.

Kata kunci: proses pengolahan, Malskist Salut Coklat, PT. GrudaFood Putra Putri Jaya, Gresik-Jawa Timur.