

BAB VI

PENUTUP

6.1 Kesimpulan

1. Proses produksi Chocولات *Wafer cream* di PT Garudafood Putra Putri Jaya terdiri dari 10 tahapan utama, yaitu formulasi, *mixing* adonan, *baking*, *cooling tower*, *mixing* krim, *creaming*, *cooling box*, *cutting*, *packaging*, dan *X-Ray*. Proses ini sebagian besar telah sesuai dengan literatur, dengan penyesuaian pada penggunaan bahan, standar suhu, viskositas adonan, serta kontrol kualitas melalui pengecekan berat, tebal, dan kadar air wafer. Tahap akhir *X-Ray* menjadi keunggulan tambahan untuk menjamin keamanan produk dari kontaminan logam sebelum dipasarkan.
2. Crew yang menghasilkan *sheet* paling berat dan paling tebal diperoleh Crew B, disusul dengan crew C dan Crew A. Dengan Crew yang paling konsisten untuk hasil berat *sheet* diperoleh Crew C dan tebal yang paling konsisten diperoleh Crew A. Perbedaan signifikan pada berat juga terjadi antara Crew A dengan Crew B dan Crew B dengan C. Sedangkan perbedaan signifikan pada tebal *sheet* juga terjadi antara Crew A dengan B dan Crew A dengan C.
3. Beberapa faktor yang dapat mempengaruhi perbedaan berat dan tebal *sheet* antar crew dijelaskan pada diagram *Fishbone* yang mencakup kerapatan loyang, holding time, input adonan pada nozzle, suhu air chiller dan massa jenis adonan yang dapat berbeda.

6.2 Saran

1. Beberapa saran untuk meminimalisir adanya perbedaan signifikan pada berat dan tebal *sheet* setiap crew dijelaskan pada tabel diagram *Fishbone* yang meliputi pengaturan kerapatan loyang, penentuan holding time, penentuan input adonan pada nozzle, mengontrol suhu air chiller dan pengukuran massa jenis adonan yang berkemungkinan berbeda.