

RINGKASAN

Pengendalian Mutu Produk Akhir Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur, Indonesia. Irwanda Hanifa, Nim B32191757, Tahun 2022, 53 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing). Dapin Narendra, S.TP (Direktur Perusahaan CV Narendra Food Company). Dwi Aprilia Rahmasari (Pembimbing Lapangan). CV Narendra Food Company (NFC) merupakan industri yang bergerak di bidang pengolahan pangan, yaitu pengolahan pada susu sapi segar yang di olah menjadi keju mozzarella dengan merek “Chizzu”.Keju Mozzarella adalah keju lunak dengan bahan dasar susu sapi atau susu kerbau,yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut keju segar. Keju ini sangat populer karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut serta dapat meleleh. Untuk memperoleh keju mozzarella yang diharapkan maka ada faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, sesuai dengan tuntutan pasar, sehingga perlu dilakukan pengendalian mutu. Terlebih lagi dengan pengendalian mutu produk akhir. Pengendalian mutu produk akhir perlu dilakukan, sebagai upaya untuk mempertahankan mutu produk agar tidak mengalami penurunan mutu selama proses penyimpanan dan distribusi. Penyimpangan produk atau produk cacat sangat sering menjadi masalah bagi banyak industri, terutama industri pengolahan pangan. Seperti halnya product defect. Masalah tersebut sangat mempengaruhi pengendalian mutu produk akhir keju mozzarella. CV Narendra Food Company juga menerapkan inspeksi terhadap mutu produk keju mozzarella. Inspeksi bertujuan untuk mendeteksi bahan baku ataupun produk yang cacat agar tidak terjadi penurunan terhadap kualitas produk. Alat bantu inspeksi yang digunakan CV. Narendra Food Company yaitu *check sheet* atau *check list*.