

SANITASI DAN HYGIENE PADA PROSES PRODUKSI KEJU MOZARELLA DI CV. NARENDRA FOOD COMPANY

Nur Widya Aprisa Arisnawati

Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember

Email: widyaaprisa36@gmail.com

Ringkasan

Hygiene dan Sanitasi Pada Proses Produksi Keju Mozarella Chizzu Di CV Narendra Food Company Malang, Nur Widya Aprisa Arisnawati, NIM B32191657. Tahun 2021. Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP, MP (Selaku Dosen Pembimbing PKL), Dapin Narendra, S.TP (Pembimbing Lapangan). Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur.

Industri makanan keju yang terletak di daerah Lowokwaru, CV Naraendra Food Company merupakan industry kecil yang bergerak di bidang pengolahan pangan yaitu mengolah susu sapi segar menjadi keju mozzarella dengan merk “Chizzu”.

Dalam proses produksi keju mozzarella dimulai dari pengadaan bahan baku, pemanasan susu, pengasaman dan pemotongan curd, pencampuran bahan, *stretching* (pemoloran), pencetakan, penimbangan, dan pengemasan keju.

Sanitasi adalah aspek penting yang harus diperhatikan selama proses pengolahan pangan berlangsung. Tujuan utama penerapan sanitasi pada industri pangan adalah untuk menjamin agar produk pangan olahan yang dihasilkan layak dan aman dikonsumsi.

Program sanitasi yang diterapkan oleh CV Narendra Food Company mencakup aspek sanitasi bahan baku, sanitasi peralatan dan ruang produksi serta hygiene pekerja. Sanitasi pada industri keju mozzarella adalah semua tindakan yang dilakukan untuk mencegah terkontaminasinya makanan selama tahap persiapan, proses pengolahan, penyimpanan, dan pendistribusian.