

RINGKASAN

Proses Produksi Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company Malang. Naora Hanafia Putri, Nim B32190558, Tahun 2022, 71 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian Program Studi D-III Teknologi Industri Pangan, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP. (Dosen Pembimbing), Dwi Aprilia Rahmasari (Pembimbing Lapangan).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan akademik yang dilakukan mahasiswa guna menambah wawasan, meningkatkan penguasaan ilmu pengetahuan dan teknologi baik secara teoritis maupun praktik dengan cara melakukan praktik kerja di industri, instansi, dan lain-lain. Praktik Kerja Lapangan dilaksanakan selama 4 bulan. CV Narendra Food Company yang berlokasi di Jalan Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di Kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi keju *mozzarella*.

CV Narendra Food Company merupakan industri pangan yang mengolah keju *mozzarella*. CV Narendra Food Company didirikan oleh Bapak Dapin Narendra yang merupakan alumni dari Universitas Brawijaya, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP). Ilmu yang didapat ketika kuliah membuatnya berkomitmen untuk mengaplikasikannya dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi dari produk pangan lokal.

Keju *mozzarella* merupakan produk olahan berbahan baku susu sapi segar. Karakteristik keju *mozzarella* adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju *mozzarella* memiliki tekstur yang lentur dan lumer ketika dipanaskan. Keju *mozzarella* mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat.

Proses produksi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang diinginkan. CV Narendra Food Company mempunyai beberapa macam urutan proses produksi yaitu persiapan alat, penerimaan bahan baku, pemanasan susu, penambahan asam sitrat dan enzim rennet, pemotongan *curd*, penyaringan *curd*, pencampuran (*mixing*), pemuluran (*stretching*), pencetakan dan pengemasan.

Pada proses produksi di CV Narendra Food Company memiliki beberapa permasalahan yaitu proses produksi yang menurun. Permasalahan

tersebut disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu manusia, metode, dan material. Masalah pertama yaitu manusia, dimana pekerja yang kurang teliti dan masalah tersebut dapat diatasi dengan memberikan pelatihan kepada pekerja. Permasalahan kedua yaitu terletak pada mesin, dimana terdapat mesin yang rusak dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan perawatan pada mesin. Permasalahan ketiga terletak pada material, dimana terdapat bahan baku yang tidak sesuai standart dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan sering melakukan quality control pada bahan baku.