

RINGKASAN

Penerapan SSOP Dalam Proses Produksi Keju Mozzarella Di Cv. Narendra Food Company Malang, Jawa Timur. Nur Laili Alfiani, B32191937, 50 Halaman, Program Studi Teknologi Industri Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso, M.Si (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/ industri/ instansi dan/ unit bisnis strategis lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk menjembatani mahasiswa dalam menekuni dunia kerja maupun berwirausaha.

Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut juga keju segar. Ciri-ciri keju mozzarella yaitu elastis, berserat, dan lunak. Prinsip pada proses pembuatan keju adalah mengkoagulasi protein susu. Sumber koagulan keju dapat berasal dari asam hasil metabolisme mikroba, enzim dari tumbuhan, dan enzim protease (rennin). Enzim rennin merupakan enzim yang berfungsi sebagai koagulan dalam pembuatan keju, enzim rennin diperoleh dari abomasum anak sapi yang kemudian di ekstrak menjadi rennet.

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.

Proses pengolahan keju mozzarella pada CV. Narendra Food Company meliputi pemanasan susu, penambahan enzim rennet dan asam sitrat, pemotongan *curd*, *mixing*, *stretching*, penimbangan dan pencetakan, pembekuan, pelabelan dan pengemasan. Beberapa proses dilakukan secara manual dan dilakukan dengan mesin yang menunjang dalam proses pengolahan keju mozzarella tersebut.

SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) merupakan prosedur standar penerapan prinsip pengelolaan yang dilakukan melalui kegiatan sanitasi dan higiene. SSOP menjadi program sanitasi wajib dalam industri makanan untuk meningkatkan kualitas produk yang dihasilkan serta menjamin sistem keamanan produksi pangan (Triharjono dkk., 2013). SSOP berisi instruksi tertulis yang digunakan untuk kegiatan rutin atau aktivitas yang berulang kali dilakukan (Hartatik, 2014). Sistem ini berfungsi sebagai acuan dan dapat memperlancar arus bisnis antara karyawan, unit kerja, dan pihak yang terkait dalam suatu usaha sebagai dasar hukum apabila terjadi penyimpangan.

Penerapan SSOP di CV. Narendra Food Company meliputi 8 kunci SSOP menurut Winarno dan Surono (2004) yaitu keamanan air, kebersihan permukaan yang kontak dengan makanan/produk, pencegahan kontaminasi silang, kebersihan pekerja, penjegahan/perlindungan dari adulterasi, pelabelan dan penyimpanan tepat, pengendalian kesehatan karyawan, Pemberantasan hama.