

## **RINGKASAN**

**Pengendalian Mutu Pada Proses Pengemasan Keju Mozzarella di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur, Indonesia**, Inna Safira, Nim B32191921, Tahun 2022, 68 halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Dwi Aprilia Rahmasari (Pembimbing Lapangan). Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV Narendra Food Company, Jl. Joyo Agung, Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur. pada bulan September 2021 hingga Desember 2021. CV. Narendra Food Company merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan industri pangan berupa olahan dari susu sapi. Susu sapi tersebut akan diolah menjadi keju mozzarella. Tujuan umum dari pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu untuk meningkatkan pengetahuan serta pemahaman mahasiswa mengenai kegiatan perusahaan atau industri pangan. Sedangkan tujuan khusus dari kegiatan ini adalah untuk mengetahui dan memahami proses pengendalian mutu pada proses pengemasan keju mozzarella di CV. Narendra Food Company. Pengendalian mutu merupakan suatu kegiatan yang dilakukan pada setiap tahapan proses menyangkut proses produksi untuk menghasilkan produk yang berkualitas baik. Pengendalian mutu pada dasarnya adalah menganalisa dan mengenali penyebab keragaman produk dan kemudian melakukan tindakan perbaikan terhadap proses produksi agar dicapai produk yang bermutu baik dan seragam. Salah satu proses yang penting untuk dilakukan pengendalian mutu adalah proses pengemasan. Pengendalian mutu pada proses pengemasan dilakukan pada setiap tahapan proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan secara manual oleh para pekerja yang meliputi pemilihan plastik kemasan, persiapan kemasan primer, pemberian tanggal kadaluarsa pada label, penanganan keju mozzarella, penyortiran keju mozzarella, pelabelan, pengemasan vakum, pengecekan keraketan, dan penyimpanan keju mozzarella.