

## RINGKASAN

**Penerapan Hygiene Sanitasi pada Proses Pengemasan Keju Mozarella di CV Narendra Food Company Malang, Jawa Timur, Indonesia**, Muhammad Dani Fahrudin, Nim B32191081, Tahun 2021, berapa hal., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Agus Santoso S.tp, M.p (Dosen Pembimbing), Dwi Aprillia Rahmasari (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktik Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV Narendra Food Company, Kota Malang-Jawa Timur. Tujuan pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan di CV Narendra Food ini adalah mempelajari pembuatan keju di CV Narendra Food Company secara umum. Mengetahuai mesin dan peralatan yang digunakan dalam proses produksi dan prinsip kerjanya dalam pembuatan Keju Mozzarella secara umum serta mengetahui proses produksi, pengemasan, pemasaran dan proses sanitasinya.

Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut keju segar. Ciri-ciri keju mozzarella yaitu elastis, berserabut, dan lunak. Prinsip pada pembuatan keju adalah mengkoagulasi protein susu. Sumber koagulan susu dapat berasal dari asam hasil metabolisme mikroba, enzim dari tumbuhan dan enzim protease (renin).

CV Narendra Food ini merupakan industry pangan yang mengolah Keju Mozzarella yang ber-Merk *CHIZZU* yang dipasarkan keseluruh indonesia terutama Provinsi Jawa Timur. *CHIZZU* merupakan produk olahan susu yang melewati proses pasteurisasi, pemanasan, penambahan enzim, pemotongan curd, pengurangan whey, pemuluran, pencetakan, pembekuan dan pengemasan. Beberapa proses dilakukan secara manual dan dilakukan dengan mesin yang menunjang pengolahan keju mozzarella tersebut.

Hygiene adalah suatu usaha yang dilakukan untuk melindungi, memelihara, meningkatkan derajat kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan subyeknya. Misalnya mencuci tangan untuk menjaga kebersihan tangan,

mencuci piring untuk menjaga kebersihan piring. Sedangkan sanitasi adalah upaya kesehatan dengan cara memelihara dan melindungi kebersihan lingkungan dari subyeknya. Misalnya menyediakan air bersih untuk keperluan mencuci tangan, menyediakan tempat sampah untuk mewedahi sampah agar tidak dibuang sembarangan. Depkes RI (2004).

Sanitasi di CV Narendra Food meliputi sanitasi Bagunan (dinding, lantai dan atap), sanitasi peralatan, sanitasi tenaga kerja dan sanitasi selama proses produksi. Sistem sanitasi tidak akan berjalan dengan baik tanpa adanya fasilitas sanitasi yang memadai. Fasilitas sanitasi yang umum dikenal misalnya Sarana cuci tangan dan alat saniter.