

## RINGKASAN

**Proses Pemanasan Susu Pada Produksi Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang**, Arinda Ika Putri Afkarina, NIM D41182160, Tahun 2022, 55 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani, S.ST, M.Si (Dosen Pembimbing).

CV. Narendra Food Company yang terletak di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru Kota Malang, Jawa Timur yang bertempat di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. 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 oleh CV. Narendra Food Company. Produk yang dihasilkan oleh CV. Narendra adalah keju mozzarella yang berukuran 250 gram dan 1 kg dengan merek “Chizzu”. Keju mozzarella merupakan salah satu jenis keju terkenal di dunia yang berasal dari Italia, keju ini terbuat dari susu sapi atau kerbau yang memiliki tekstur mudah meleleh dan menjadi lentur saat dipanaskan.

Pembuatan keju mozzarella terdiri beberapa tahapan proses produksi yang perlu dilakukan sesuai urutan yang ditetapkan oleh perusahaan. Proses produksi keju mozzarella diawali dengan proses pemanasan susu. Proses pemanasan yang dilakukan menggunakan suhu dibawah 100c dalam jangka waktu tertentu sehingga dapat mematikan sebagian mikroba susu dengan meminimalisasi kerusakan protein. Proses pemanasan susu meliputi banyak hal yaitu persiapan alat, penerimaan bahan baku, pemanasan susu, penambahan asam sitrat dan enzim rennet, pemotongan *curd*.

Permasalahan yang biasanya terjadi pada proses pemanasan susu adalah kurang telitinya para karyawan pada saat proses pemanasan susu disaat pencampuran / penambahan asam sitrat dan enzim rennet yang tidak sesuai dengan takaran yang menyebabkan gumpalan yang dihasilkan tidak maksimal dan bahan baku yang tidak sesuai standart sehingga membuat cacat pada produk yang dihasilkan. Masalah pertama, solusinya melakukan pelatihan pekerja dan briefing sebelum proses pemanasan susu berlangsung. Masalah kedua, solusinya yaitu

harus adanya quality control pada CV. Narendra Food Company sehingga bahan baku yang digunakan sesuai dengan standart perusahaan dan dapat menghasilkan produk yang berkualitas.

**(Jurusan Manajemen Agribisnis, Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember)**