

## RINGKASAN

**Proses Pemuluran ( *Stretching*) Pada Produksi Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang**, Opi Irbah Salma , NIM D41182164, Tahun 2022, 56 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani,S.ST,M.M (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember merupakan salah satu perguruan tinggi vokasional di Jawa Timur yang lebih menekankan kegiatan praktikum sehingga diharapkan mahasiswa mampu mengembangkan dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama perkuliahan. Salah satu kegiatan pendidikan akademik yang dilaksanakan oleh Politeknik Negeri Jember adalah Praktik Kerja Lapangan (PKL).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan akademik dalam kurikulum Program Studi Manajemen Agroindustri Jurusan Manajemen Agribisnis yang dilakukan selama 900 jam atau setara dengan 20 SKS yang terbagi menjadi 200 jam untuk pembekalan kegiatan PKL serta bimbingan. dan 160 jam dilakukan di kampus yang terdiri dari kegiatan pembimbingan laporan PKL dan 540 jam kegiatan PKL diperusahaan . Kelompok kami menyelesaikan Praktik kerja lapangan selama 942 jam yang dimana kegiatan PKL pada perusahaan dilakukan selama 582 jam. Kegiatan PKL kelompok ini wajib dilaksanakan pada saat menempuh semester 7 dan berlangsung selama  $\pm$  4 bulan.

Perusahaan yang memberikan kesempatan bagi pelajar ataupun mahasiswa untuk melakukan Praktik Kerja Lapangan (PKL) yaitu CV. Narendra Food Company bertempat di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Maghfiroh Lowokwaru. Produk yang dihasilkan oleh CV. Narendra adalah keju mozzarella yang berukuran 250 gram dan 1kg dengan merek “Chizzu”.

Tujuan khusus praktik kerja lapangan di CV. Narendra Food Company Malang yaitu : memahami dan menjelaskan proses *stretching* pada keju mozzarella di CV. Narendra Food Company, menganalisa permasalahan dan memberikan solusi permasalahan pada proses *stretching* pada keju mozzarella di CV. Narendra Food Company.

Pembuatan keju mozzarella terdiri beberapa tahapan proses produksi yang perlu dilakukan sesuai urutan yang ditetapkan oleh perusahaan. Salah satu tahapan proses produksi keju mozzarella adalah proses *Stretching*. Proses *stretching* meliputi banyak hal yaitu Pemanasan mesin, *Curd* dimasukkan ke dalam mesin, Penambahan bahan tambahan Pengemulsi penstabil, Proses *stretching*, pengecekan tekstur keju, Keju mozzarella matang dan siap di cetak.

Permasalahan yang terjadi pada proses *stretching* adalah Karyawan yang kurang teliti dapat mempengaruhi proses *stretching* salah satunya terjadinya adonan yang tumpah pada proses *stretching*. *Curd* yang sudah melalui proses penekanan di mulut bawah mesin menggunakan alat spatula terdapat kebocoran cairan yang keluar tumpah diluar mesin bukan dari selang aliran bawah mesin. Solusinya mengikuti SOP yang tersedia di perusahaan Mesin *stretcher* sering macet menghambat proses *stretching* karena ketika mesin macet dalam proses *stretching* berlangsung para karyawan harus membongkar satu persatu mesin *stretcher* menggunakan cara manual. Mesin yang macet dapat menghambat proses *stretching*. Solusinya melakukan perawatan mesin secara rutin, pembersihan mesin secara optimal Material Susu tidak sesuai standart mengakibatkan kegagalan proses produksi kriteria dari pihak perusahaan solid non fat (snf) min 8%, lemak (fat) 43% berat jenis 1,026 N/ m<sup>3</sup>, protein 3,8% watter added <1%. Solusinya mencari lebih dari satu bahan baku susu sapi yang berasal dari koperasi atau pihak peternak sapi yang terdekat dari tempat perusahaan Method SOP yang belum optimal penerapan SOP yang belum optimal mengakibatkan hambatan dalam proses produksi keju mozzarella produk yang dihasilkan oleh pihak perusahaan kurang maksimal dan masih banyak kesalahan di setiap proses produksi solusinya pengecekan standart SOP, memberikan sanksi kepada para pegawai.

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