

RINGKASAN

Proses Pengemasan Pada Produksi Keju Mozzarella di CV. Narendra Food Company Malang, Sylvia Leoni Permatasari, NIM D41182078, Tahun 2022, 56 halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dyah Kusuma Wardani,S.ST,MM (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. Salah satu tahapan proses produksi keju mozzarella adalah proses pengemasan. Proses pengemasan dilakukan setelah keju sudah siap/sudah jadi. Proses pengemasan meliputi banyak hal yaitu stampel tanggal kadaluwarsa sticker kemasan, pemberian plastik kemasan dalam, pencetakan dan penimbangan, pembekuan, penyortiran keju mozzarella, pemberian sticker kemasan luar, *vacuum sealer* kemasan, pengecekan kerapatan, penyimpanan keju mozzarella pada *freezer*, keju mozzarella.

Proses pengemasan pada CV Narendra Food Company Malang kurang lancar sehingga sering muncul masalah saat pengemasan. Permasalahan yang terjadi selanjutnya dilakukan analisis agar dapat memberikan solusi yang tepat pada permasalahan yang terjadi. Permasalahan yang sudah di analisis menghasilkan beberapa faktor yaitu faktor manusia, faktor mesin dan faktor

material yang dapat dijadikan sebagai pedoman untuk mengatasi permasalahan di CV Narendra Food Company Malang.

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