

RINGKASAN

Pengaruh Pengasaman Terhadap Proses Pengolahan Keju Mozarella Di CV. Narendra Food Company .Ria Putri Nataria, NIM. B32171043, Tahun 2019, 48 hlm, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Abi Bakri, M.Si (Pembimbing I), dan Ibnu Satria Apriansya (Pembimbing Lapangan).

Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di CV. Narendra Food Company Malang - Jawa Timur. CV. Narendra Food Company merupakan sebuah CV yang bergerak di bidang pengolahan pangan hasil olahan susu yaitu keju Mozaarella. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di CV. Narendra Food Company adalah untuk mengetahui dan memahami tentang proses produksi pembuatan keju moarella, dan juga untuk mengetahui fungsi pengasaman yang terjadi selama proses pembuatan keju moarella.

Keju Mozarella merupakan salah satu jenis keju *pasta vilata* (*curd* yang elastis) dan merupakan keju Italia. Keju Mozarella memiliki komposisi yang terdiri atas bahan kering 46%, lemak 18%, protein 22,1%, garam 0,7% dan abu 2,3%, serta pH 5,2. Keju Mozarella dapat dibuat tanpa menggunakan kultur starter, tetapi dibuat dengan menggunakan pengasaman langsung pada susu. Pengasaman langsung dengan asam yang memenuhi syarat penambahan at aditif yang aman (biasanya asam laktat, asam asetat, atau asam sitrat) atau zat pengasaman sering digunakan sebagai alternatif pengganti pengasaman secara biologis.