

RINGKASAN

Evaluasi Implementasi SSOP Keju Mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry Kabupaten Malang. Miftah Aulia Septiani, Nim B32200556, Tahun 2022, 74 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, M. Ardiyansyah Surya N., S. Si, M. Si (Dosen Pembimbing), dan Arinik (Pembimbing Lapang).

Kegiatan magang bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada mahasiswa untuk melakukan kegiatan yang memungkinkan mahasiswa mengamati secara langsung praktik kerja yang ada di lapang. CV Brawijaya Dairy Industry merupakan perusahaan yang bergerak pada bidang pengolahan hasil ternak berupa susu yang nantinya diolah menjadi keju mozzarella.

Keju mozzarella merupakan salah satu jenis keju pasta filata (*curd* yang elastis). Prinsip dasar pembuatan keju mozzarella adalah menghilangkan air dari susu, mengkonsentrasikan lemak, protein, mineral dan vitamin, penghilangan *whey* serta koagulasi protein. Tata laksana pembuatan keju dilakukan beberapa tahapan yang meliputi : klarifikasi susu ke mesin *cheese vat*, pemanasan, pengukuran pH dan suhu susu, penambahan starter, pengistirahatan, penambahan pengasam dan rennet, pengistirahatan, pemotongan curd, pembuangan *whey*, penimbangan curd, pencampuran (*mixing*), pemuluran (*stretching*), penimbangan adonan keju, pencetakan dan pembekuan. Hasil evaluasi 8 prinsip SSOP di CV Brawijaya Industry, yang telah sesuai diterapkan yaitu antara lain : keamanan air; kondisi kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk; proteksi atau perlindungan dari bahan-bahan kontaminan dan pelabelan dan penyimpanan serta penggunaan bahan toksin yang benar. Sedangkan prinsip yang belum sesuai dalam penerapan 8 prinsip SSOP, antara lain : kondisi kebersihan permukaan yang kontak langsung dengan produk; pencegahan kontaminasi silang; pengawasan kondisi kesehatan personil yang dapat mengakibatkan kontaminasi; dan menghilangkan hama dari unit pengolahan.