

RINGKASAN

Hygiene Sanitasi Produk Keju Mozarella Di CV. Narendra Food Company Malang. Yuliana Syofiatin, NIM. B32170543, Tahun 2020, 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 Mozarella, dan juga untuk mengetahui fungsi sanitasi yang telah dilaksanakan selama proses pembuatan keju Mozarella.

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 alternative pengganti pengasaman secara biologis.