

## RINGKASAN

**Proses Produksi Keju Mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry Malang.** Khofifah Riztyani, NIM. B41201087, Tahun 2023, 60 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Pembimbing).

Proses produksi adalah cara, metode dan teknik untuk menciptakan atau menambah kegunaan suatu barang atau jasa dengan menggunakan sumber-sumber (tenaga kerja, mesin, bahan-bahan, dana) yang ada agar lebih bermanfaat. Proses produksi keju mozzarella pada CV. Brawijaya Dairy Industry terdapat beberapa tahapan yaitu persiapan alat, penerimaan bahan baku, pemanasan susu, penambahan pengasam dan penggumpal, pemotongan *curd*, pembuangan *whey*, *mixing*, *stretching* (pemuluran), pencetakan, pengemasan dan penyimpanan. Untuk mengetahui permasalahan dalam proses produksi dilaksanakan dengan observasi, penerapan kerja, studi pustaka, wawancara dan pengerjaan laporan. Permasalahan yang terjadi dalam proses produksi disebabkan oleh beberapa faktor yaitu manusia, mesin, dan material. Untuk mengatasi permasalahan tersebut perlu adanya standart operasional setiap proses, perawatan pada mesin dan *quality control* pada bahan baku.

**Kata kunci:** *Keju Mozzarella, Susu, Proses Produksi.*