

RINGKASAN

Proses Pemanasan Pada Produksi Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Kabupaten Malang, Aula Alqowi Yanuarsyah, NIM. B41202363, Tahun 2023, 48 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing).

Pemanasan adalah salah satu rangkaian proses yang dilakukan pada proses produksi mozzarella. Proses pemanasan dilakukan untuk bertujuan dapat mematikan sebagian mikroba susu dengan meminimalisasi kerusakan protein. Metode yang digunakan adalah observasi, demonstrasi, wawancara, dokumentasi, dan study literatur. Berdasarkan hasil analisis yang dilakukan dapat disimpulkan tahapan proses pemanasan yang dilakukan di CV. Brawijaya Dairy Industry meliputi pengecekan pH dan suhu awal, proses pemanasan, pengadukan suhu. Terdapat suatu masalah pada rangkaian proses pemanasan, pertama yaitu manusia yang kurang teliti, kedua yaitu pipa besi dari pemanas sudah berkarat, ketiga yaitu SOP yang belum optimal. Solusi diberikan untuk bahan pertimbangan dalam melakukan evaluasi permasalahan di perusahaan.

Kata kunci : keju mozzarella, Pemanasan, cheese vat, susu, suhu