

## RINGKASAN

**Proses Pemuluran (*Stretching*) Pada Produksi Keju Mozzarella Di CV. Brawijaya Dairy Industry Kabupaten Malang**, Faroh Nailatir Rohmatika, NIM. B41201843, Tahun 2023, 55 Halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Ir. Didiek Hermanuadi, M.T (Dosen Pembimbing).

Keju mozzarella sangat terkenal karena cara pembuatannya dengan pemasakan dan pemuluran (*stretching*) *curd* segar sehingga mempunyai karakteristik yang elastis, berserat, lunak dan daya leleh yang tinggi. Proses pemuluran adalah proses untuk mematangkan keju dengan pemanasan sehingga membentuk karakteristik akhir keju mozzarella yang diinginkan. Untuk mengetahui dan mempelajari proses *stretching* maka diperlukan pengetahuan alur proses *stretching*, faktor penyebab permasalahan, solusi terhadap permasalahan, serta kebutuhan energi listrik pada mesin. Metode yang digunakan dalam kegiatan ini yaitu observasi, demonstrasi, wawancara, dokumentasi dan *study literatur*. Berdasarkan analisis yang dilakukan dapat disimpulkan tahapan proses *stretching* yang dilakukan di CV. Brawijaya Dairy Industry meliputi pemanasan mesin, memasukkan *curd* ke dalam mesin, proses *stretching*, pengecekan tekstur keju, serta keju mozzarella matang dan siap cetak. Terdapat 4 faktor permasalahan, pertama yaitu manusia kurang teliti, faktor kedua mesin *stretcher* sering macet, faktor ketiga material susu tidak sesuai standar dan pH *curd* tidak sesuai, dan faktor keempat yaitu method SOP yang belum optimal. Kebutuhan energi listrik mesin *stretcher* dengan lama proses 2 jam membutuhkan energi listrik sebesar 463,91 kJ/Kg dengan kebutuhan bahan bakar LPG sebesar 1.176kJ.

***Kata kunci*** : keju mozzarella, *stretching*, energi listrik, suhu