

RINGKASAN

Proses Produksi Keju Mozzarella Pada CV. Narendra Food Company (NFC) Malang. Anila Rista Swandina, NIM D41171690, 72 Halaman, Jurusan Manajemen Agribisnis Program Studi D-IV Manajemen Agroindustri, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Bagus P. Yudhia K., MP (Dosen Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan salah satu kegiatan pendidikan yang dilakukan di perusahaan dan wajib dilaksanakan oleh mahasiswa pada saat menempuh semester akhir selama \pm 540 jam atau setara dengan 3 bulan. Kegiatan ini adalah kegiatan dimana mahasiswa dapat mengaplikasikan teori yang telah didapatkan dibangku perkuliahan dengan cara mempraktikkan secara langsung pada pekerjaan yang ada di perusahaan. Praktik Kerja Lapangan dapat memberikan wawasan, pengalaman baru, keterampilan serta keahlian khusus sesuai bidang keahliannya. Hal tersebut diharapkan dapat menjadi bekal bagi mahasiswa untuk terjun ke dunia kerja yang sesungguhnya.

Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini dilakukan di CV. Narendra Food Company yang berada di Jalan Joyo Agung Tlogomas, Lowokwaru, Kota Malang, Jawa Timur, tepatnya berada di kawasan Pondok Pesantren Bahrul Magfiroh Lowokwaru. Kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) ini memiliki tujuan untuk menjelaskan proses produksi dan mengidentifikasi masalah dan solusi yang terdapat dalam proses produksi pada CV. Narendra Food Company.

CV. Narendra Food Company merupakan industri pangan yang mengolah keju mozzarella. CV. Narendra Food Company didirikan oleh Bapak Dapin Narendra yang merupakan alumni dari Universitas Brawijaya, Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan (ITP). Keju mozzarella merupakan produk olahan berbahan baku susu sapi segar. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Keju mozzarella memiliki tekstur yang lentur dan lumer ketika dipanaskan. Keju mozzarella mengandung 19,4% protein, 21,6% lemak, dan 2,20% karbohidrat.

Proses produksi merupakan kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk menghasilkan suatu produk yang diinginkan. CV. Narendra Food Company

memiliki beberapa proses produksi yaitu persiapan alat, penerimaan bahan baku, pemanasan susu, penambahan asam sitrat dan enzim rennet, pemotongan *curd*, penyaringan *curd*, mixing, proses pemuluran (*stretching*), dan proses pencetakan pengemasan.

Pada proses produksi di CV. CV. Narendra Food Company memiliki beberapa permasalahan yaitu proses produksi yang menurun. Permasalahan tersebut disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya yaitu manusia, metode, material, dan lingkungan. Masalah pertama yaitu manusia, dimana pekerja yang kurang teliti dan masalah tersebut dapat diatasi dengan memberikan pelatihan kepada pekerja. Permasalahan kedua yaitu terletak pada mesin, dimana terdapat mesin yang rusak dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan melakukan perawatan pada mesin. Permasalahan ketiga terletak pada material, dimana terdapat bahan baku yang tidak sesuai standart dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan sering melakukan quality control pada bahan baku. Permasalahan terakhir yaitu terletak pada lingkungan, dimana gudang bahan baku yang tidak tertata rapi dan permasalahan tersebut dapat diatasi dengan perusahaan bisa melakukan kerjasama terkait penataan ulang pada gudang bahan baku.