

## RINGKASAN

**Pengendalian Mutu (*Quality Control*) Pada Proses Pengolahan Keju Mozzarella Pada CV. Narendra Food Company Malang.** Ulfa Rachmawati, D41171614, 67 Halaman, Program Studi Manajemen Agroindustri, Jurusan Manajemen Agribisnis, Politeknik Negeri Jember, Dr. Ir. Bagus P. Yudhia K., MP (Pembimbing).

Praktik Kerja Lapangan (PKL) merupakan kegiatan mahasiswa untuk belajar dari kerja praktis pada perusahaan/ industri/ instansi dan/ unit bisnis strategis lainnya, yang diharapkan dapat menjadi wahana penumbuhan keterampilan dan keahlian pada diri mahasiswa. Praktik Kerja Lapangan (PKL) bertujuan untuk menjembatani mahasiswa dalam menekuni dunia kerja maupun berwirausaha.

Keju mozzarella merupakan produk olahan berbahan baku susu sapi dan merupakan produk diversifikasi olahan susu sapi yang bertujuan untuk memperpanjang umur simpan dan menambah nilai ekonomis. Keju mozzarella memiliki tekstur yang lentur dan lumer ketika dipanaskan.

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). Ilmu yang didapat ketika kuliah membuatnya berkomitmen untuk mengaplikasikannya dalam rangka meningkatkan nilai ekonomi dari produk pangan lokal.

Proses pengolahan keju mozzarella pada CV. Narendra Food Company meliputi pemanasan susu, penambahan enzim rennet dan asam sitrat, pemotongan *curd*, *mixing*, *stretching*, penimbangan dan pencetakan, pembekuan, pelabelan dan pengemasan. Beberapa proses dilakukan secara manual dan dilakukan dengan mesin yang menunjang dalam proses pengolahan keju mozzarella tersebut.

Pengendalian mutu merupakan suatu usaha atau cara yang dilakukan untuk mencapai suatu kualitas produk yang terstandar, baik di dalam perusahaan ataupun di luar perusahaan. Pengendalian mutu di CV. Narendra Food Company meliputi pengendalian mutu pada bahan baku dan bahan pelengkap, proses pengolahan, dan produk akhir. Pengendalian mutu dilakukan oleh semua

karyawan CV. Narendra Food Company, yang dilakukan sebelum proses produksi, pada saat proses produksi ataupun setelah proses produksi. Pengendalian mutu bertujuan untuk mendapatkan produk akhir yang berkualitas sehingga dapat memenuhi kepuasan konsumen.

Penyimpangan produk atau produk cacat sangat sering menjadi masalah bagi banyak industri, terutama industri pengolahan pangan. Begitu juga yang dialami oleh CV. Narendra Food Company. Penurunan mutu produk keju mozzarella menjadi masalah yang sering terjadi di CV. Narendra Food Company. Contoh penurunan mutu keju mozzarella antara lain, keju berlubang, keju tidak lentur, rasa keju tidak merata, keju tidak matang sempurna, dan lain sebagainya. Sebagian besar cacat produk dapat disebabkan oleh kesalahan mesin, manusia, metode, bahan baku atau material dan bisa saja karena faktor lingkungan.

CV. Narendra Food Company menerapkan inspeksi terhadap mutu produk keju mozzarella. Inspeksi bertujuan untuk mendeteksi bahan baku ataupun produk yang cacat agar tidak terjadi penurunan terhadap kualitas produk. Alat bantu inspeksi yang digunakan CV. Narendra Food Company yaitu *check sheet* atau *check list*. *Check sheet* merupakan salah satu metode untuk memperoleh data yang berisi pernyataan dan pertanyaan yang ingin diselidiki.