

RINGKASAN

Proses Penerimaan Bahan Baku Pada Produksi Keju Mozzarella Di CV Brawijaya Dairy Industry. Andini Indah Lestari, NIM. B41210309, Tahun 2024, 60 Halaman, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Agung Wahyono, SP, M.Si, Ph.D (Dosen Pembimbing).

Politeknik Negeri Jember berkonsentrasi pada pendidikan vokasional dalam penerapan teknologi dalam berbagai bidang untuk memberikan keterampilan yang siap kerja pada bidang kajian atau program studi tertentu kepada mahasiswa. Kegiatan magang merupakan sebuah program khusus dari perguruan tinggi dimana kegiatan mahasiswa untuk memberikan peningkatan kompetensi dan mampu mengimplementasikan pembelajaran yang sudah ditempuh selama berada dalam kampus, pada dunia kerja.

CV Brawijaya Dairy Industry merupakan perusahaan yang bergerak di bidang pengolahan susu menjadi produk minuman fermentasi yoghurt dan keju mozzarella. CV Brawijaya Dairy Industry sangat cocok untuk menjadi tujuan berlangsungnya kegiatan magang dikarenakan perusahaan ini memiliki banyak hal yang bisa dipelajari guna memperoleh pengalaman dan pengetahuan proses penerimaan bahan baku, mulai *control* kualitas bahan baku hingga teknik pengolahan dan pengemasan produk.

Penerimaan bahan baku merupakan kegiatan awal dari sebuah proses produksi. Mutu dari bahan baku dapat mempengaruhi mutu produk akhir. Pengendalian mutu harus dilakukan agar bahan baku yang akan digunakan sesuai dengan spesifikasi industri dan menghasilkan produk yang berkualitas. Penerimaan bahan baku pada CV Brawijaya Dairy Industry tahap awal dalam proses produksi yang bertujuan untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan memenuhi standar kualitas dan keamanan yang telah ditetapkan. Bahan baku yang digunakan untuk semua produk CV Brawijaya Dairy Industry adalah susu sapi segar yang diperoleh dari Koperasi Margo Makmur Mandiri di daerah Batu. Bahan tambahan atau bahan pendukung lainnya seperti garam, pengemulsi, enzim rennet dan pengasam.

Proses penerimaan bahan baku di CV Brawijaya Dairy Industry mempunyai beberapa hambatan. Hambatan-hambatan yang terjadi adalah keterlambatan kedatangan susu segar dan ketika susu yang datang tidak lolos pengecekan atau kualitas susu tidak baik dan tidak sesuai syarat perusahaan. Selanjutnya mengenai kualitas *starter* pada produksi keju mozzarella. Kerusakan *starter* yang sudah melewati masa simpannya dapat menyebabkan fermentasi yang tidak efektif memengaruhi tekstur, rasa, dan kualitas keju mozzarella. Kontaminasi *starter* dapat terkontaminasi oleh mikroorganisme lain selama penyimpanan atau penanganan, yang dapat merusak proses fermentasi. Hambatan-hambatan ini menyebabkan proses produksi menjadi mundur atau tertunda karena apabila syarat yang tidak sesuai yang ditentukan oleh CV Brawijaya Dairy Industry.

Kata kunci : *hambatan, kualitas, penerimaan bahan baku, starter*