

RINGKASAN

PROSES PRODUKSI KEJU MENTAH HALLOUMI DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, Farah Nailil Fitria, NIM. B32222391, Tahun 2024, 53 hlm, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Dosen Pembimbing Aulia Brilliantina, S.TP., M.P.

Kegiatan magang merupakan kegiatan praktik lapang yang dilaksanakan pada industri atau perusahaan yang memiliki tujuan untuk mengasah keahlian dan keterampilan mahasiswa. Kegiatan ini dilaksanakan untuk memberikan kesempatan pada mahasiswa untuk belajar dan terjun langsung dunia kerja sehingga mahasiswa mempunyai pengalaman dan keterampilan khusus di dunia industri sesuai bidang keahliannya. Kegiatan magang ini dilaksanakan pada 02 September – 31 Desember 2024 di pabrik pengolahan keju dan *creamery* PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, beralamatkan di Jl. Cancangan, Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia atau biasa dikenal dengan nama Mazaraat Artisan *Cheese* merupakan perusahaan artisan keju dan olahan susu. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia tidak hanya memproduksi keju tetapi juga terdapat olahan susu lainnya seperti *butter*, *buttermilk*, *ghee*, *sour cream*, *mascaphone* dan *cream* lain. Saat ini, PT Mazaraat lokanatura Indonesia telah mengembangkan 30 macam produk keju dan olahan susu. Salah satu keju yang diproduksi adalah keju Halloumi. Keju Halloumi merupakan keju tradisional yang berasal dari siprus, Timur Tengah. Keju ini sangat populer di negara-negara timur seperti Lebanon, Jordania, dan Turki. . Keju Halloumi memiliki titik leleh tinggi dengan rasa yang *creamy* dan asin, bertekstur elastis, semi padat, tanpa lubang, dan tanpa kulit.

Tahapan proses produksi keju Halloumi ini yakni meliputi penerimaan bahan baku, pengecekan kualitas susu, penambahan *rennet* dan *lipase*, flokulasi dan koagulasi, pemotongan *curd*, *stir & cook*, *drain*, *molding*, *pressing*, *cutting*, pemasakan, pendinginan, *brining*, penirisan, dan pengemasan.