

## RINGKASAN

Proses Produksi Keju Athan (*Bloomy White Rind Brilliant – Savarin*) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, DIY Yogyakarta, Pelangi Ananda Rurianty, NIM. B32221418, Tahun 2025, 50 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina, S.TP, M.P (Dosen Pembimbing) dan Arza Mandega Priatomo, S.TP (Dosen Pembimbing Lapangan).

Praktik Magang adalah salah satu kegiatan akademik yang diberikan oleh Politeknik Negeri Jember sebagai bekal bagi mahasiswa untuk memasuki dunia kerja yang akan mendatang. Bentuk kegiatan yang dilakukan adalah kerja praktik dengan mengikuti semua aktivitas atau kegiatan di lokasi magang. Tujuan khusus pada kegiatan magang ini untuk mengetahui dan memahami proses produksi keju Athan (*Bloomy White Rind Brilliant – Savarin*) serta memahami karakteristiknya di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. PT Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam bidang pemenuhan keju natural di Indonesia bahkan di beberapa negara Asia. Perusahaan ini mulai beroperasi dan melakukan perdagangan komersil sejak 2015.

Athan merupakan salah satu produk keju asli berbahan dasar susu sapi yang dimiliki oleh PT Mazaraat Lokanatura Indonesia. Keju Athan termasuk dalam jenis *Brilliant - Savarin*. Jenis lain dari keju ini adalah *Camembert*, yang berasal dari salah satu daerah di Prancis, yaitu Normandy. Maka dari itu, penamaan keju *Camembert* diikuti oleh kata “*de Normandie*” dibelakangnya. Perbedaan yang mendasari keduanya adalah pada kandungan lemak di dalamnya. Keju *Brilliant – Savarin* memiliki kandungan lemak lebih dari 75% di dalamnya, sehingga tekstur yang dihasilkan lebih *buttery*. Sedangkan keju *Camembert* tidak memiliki penambahan lemak di dalamnya. Karakteristik yang membedakan keju ini dengan keju lain adalah pada segi kulit, tekstur, rasa, dan aromanya. Keju Athan memiliki kulit yang dilapisi dengan jamur putih dan kadang – kadang terdapat bintik – bintik merah pada permukaannya. Jamur putih tersebut adalah *Penicillium candidum* yang berasal dari genus *Penicillium*.