

RINGKASAN

Proses Produksi Keju Ibra (*Blue Cheese*) di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, DIY Yogyakarta, Muhammad Erik, NIM B32222649, Tahun 2024, 47 halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Aulia Brilliantina S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing), dan Arza Mandega Priatomo, S.TP. (Dosen Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan salah satu kegiatan akademik yang dilakukan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai salah satu syarat kelulusan. Magang adalah metode lain dari perkuliahan yang berlangsung di dalam kelas, melainkan terjun langsung ke industri guna pengembangan profesi yang sesuai dengan keilmuan mahasiswa untuk dipergunakan sebagai bekal memasuki dunia kerja di kemudian hari. Magang dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Yogyakarta yang berlokasi di Jalan Cangcangan, Wukirsari, Kecamatan Cangkringan, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

PT Mazaraat Lokanatura Indonesia merupakan sebuah perusahaan yang bergerak dalam industri pangan di bidang pengolahan susu menjadi keju natural di Indonesia bahkan di beberapa negara Asia. Perusahaan ini mulai beroperasi sejak 2015 dengan nama Mazaraat Artisan. Setelah beberapa waktu mengalami kemajuan, akhirnya pada tahun 2017 Mazaraat Artisan *Cheese* berganti menjadi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dengan melewati beberapa pengujian kelayakan, standarisasi BPOM, dan halal MUI.

Keju Ibra (*Blue Cheese*) adalah salah satu jenis keju yang diproduksi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, keju ini termasuk dalam kategori *aging cheese* yang berasal dari Perancis. Keju Ibra termasuk dalam *fourme d'ambert* semi keras dengan karakteristik fisik lebih kenyal dibandingkan kebanyakan *blue cheese* lainnya. Bahan – bahan yang digunakan dalam produksi keju Ibra ini yaitu susu, garam, kultur MA 4002, dan *Penicilium Roqueforti*.