

RINGKASAN

Proses Produksi Keju Cantal di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, DIY Yogyakarta, Nabila Rahmadani, NIM B32230349, Tahun 2025, (51) halaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S.TP., M.P. (Dosen Pembimbing), dan Arza Mandega Priatomo, S.TP. (Dosen Pembimbing Lapang).

Magang adalah salah satu kegiatan akademis yang dilakukan oleh seluruh mahasiswa Politeknik Negeri Jember sebagai bekal salah satu syarat kelulusan. Magang merupakan metode perkuliahan yang dilakukan terjun langsung ke dunia industri guna untuk memperluas profesi, *soft skills* dan ilmu yang telah ditempuh selama perkuliahan. Bentuk kegiatan atau praktik mengikuti semua kegiatan yang ada dilokasi magang. 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 dan perdagangan komersial sejak tahun 2015. Salah satu produk keju yang ada yaitu cantal yang berbahan dasar susu sapi murni.

Keju Cantal adalah salah satu jenis keju keras yang berasal dari daerah pegunungan Cantal, di wilayah Auvergne, Prancis. Keju ini dibuat dari susu sapi dan dikenal sebagai salah satu keju tertua di Prancis. Rasa keju ini bisa berbeda tergantung pada lamanya proses pematangan. Jika masih muda, rasanya cenderung ringan dan sedikit asam. Namun, semakin lama disimpan, rasa keju akan menjadi lebih kuat dan tajam. Berdasarkan lamanya waktu pematangan, keju Cantal dibagi menjadi tiga jenis, yaitu Cantal jeune (1–2 bulan), Cantal entre-deux (2–6 bulan), dan Cantal vieux (lebih dari 6 bulan). Warna bagian dalamnya biasanya kuning pucat, sedangkan bagian luarnya memiliki kulit yang keras dan berwarna kecokelatan atau abu-abu.

Jenis keju cantal ini bisa dimakan langsung sebagai camilan, atau digunakan dalam berbagai masakan seperti roti panggang, sup, atau sebagai parutan di atas makanan. Karena rasa dan kualitasnya yang khas, keju Cantal mendapat pengakuan resmi dari pemerintah Prancis sebagai produk asli daerah (AOC), yang menjamin bahwa keju ini dibuat dengan cara tradisional dan dari wilayah aslinya.