

RINGKASAN

Proses Produksi Keju Colby Jack di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Yogyakarta, oleh Gemilang Putra Evrilian Tito, NIM B32230649, Tahun 2025, 57 SShalaman, Jurusan Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia Sasmita, S.TP, M.P., (Doesen Pembimbing), dan Arza Mandega Priatomo, S.TP., (Dosen Pembimbing Lapangan).

Magang merupakan kegiatan akademik wajib bagi mahasiswa Politeknik Negeri Jember yang bertujuan untuk memberikan pengalaman kerja nyata serta mengintegrasikan teori dengan praktik di industri. Kegiatan magang ini dilaksanakan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Kabupaten Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta, sebuah perusahaan yang bergerak di bidang produksi keju natural (artisan cheese) dan telah beroperasi secara legal sejak tahun 2017.

Fokus magang adalah proses produksi keju Colby Jack, salah satu produk unggulan perusahaan yang termasuk jenis *washed-curd* cheese hasil kombinasi keju Colby dan Monterey Jack. Keju ini memiliki karakteristik warna marmer kuning–putih, tekstur semi keras, rasa *creamy*, serta daya leleh yang baik. Bahan baku utama yang digunakan meliputi susu sapi segar, kultur starter MA 4002, annatto, *rennet*, dan garam.

Proses produksi keju Colby Jack meliputi persiapan bahan baku, pasteurisasi, penambahan kultur starter dan annatto, koagulasi, pemotongan curd, *stir and cook*, *wash curd*, *molding*, *pressing*, dan *aging*. Setiap tahapan dilakukan dengan pengendalian suhu, pH, waktu, serta sanitasi yang ketat untuk menjaga mutu produk.

Selama magang, mahasiswa terlibat langsung dalam kegiatan produksi, sanitasi ruang dan peralatan, pengujian kualitas susu menggunakan Lactoscan, serta kegiatan pengemasan dan penyimpanan. Kegiatan ini memberikan pemahaman mengenai penerapan SOP, pengendalian mutu, dan pentingnya higienitas dalam industri pengolahan keju natural.