

RINGKASAN

Proses Pembuatan Keju Mozzarella di KUD Argopuro Desa Krucil Probolinggo Jawa Timur, Indonesia, Mochammad Rizky Isfahani, Nim B32191860, Tahun 2021, 44 hal., Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Irene Ratri Andia S, S.TP, MP (Dosen Pembimbing), Gatot Suryadi (Pembimbing Lapangan). Pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) dilaksanakan di KUD Argopuro Krucil, Kabupaten Probolinggo-Jawa Timur. Desa. KUD Argopuro ini merupakan salah satu koperasi unit desa yang bergerak dalam tiga bidang usaha yang sangat menunjang seluruh warga di desa Krucil, Kabupaten Probolinggo. Tiga bidang usaha tersebut merupakan Rumah susu, pakan ternak, dan pengolahan susu sapi segar. KUD Argopuro Krucil usaha yang utama yaitu sebagai penampungan susu sapi murni dari peternak yang diolah menjadi susu sapi segar yang dikirimkan ke pihak PT Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. Tujuan dari pelaksanaan Praktek Kerja Lapangan (PKL) di KUD Argopuro Krucil adalah untuk mengetahui secara umum kondisi perusahaan, proses produksi, pengendalian mutu, sanitasi, dan pengiriman susu sapi segar ke PT Nestle Indonesia (Kejayan) Pasuruan. Keju mozzarella adalah keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan atau disebut juga keju segar. Keju mozzarella mengandung bakteri asam laktat yang berasal dari susu dan dapat bermanfaat baik bagi kesehatan dan berfungsi sebagai agen probiotik. menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) keju olahan maksimum mempunyai kadar air 45%. Kandungan air yang tinggi pada keju menyebabkan keju lunak.