

**PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh :

ALFIYA DEWI NOVANDA
NPM. 19033010026

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2022**

**PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG



Oleh:

ALFIYA DEWI NOVANDA

NPM. 19033010026

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK**

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

**PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY MALANG**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

Diajukan untuk memenuhi sebagai persyaratan
dalam memperoleh gelar Sarjana Teknologi Pangan

Oleh:

ALFIYA DEWI NOVANDA

NPM: 19033010026

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2022

LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

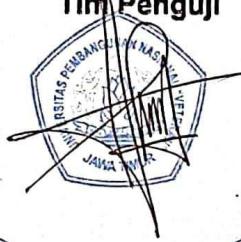
PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY MALANG

Disusun Oleh:
ALFIYA DEWI NOVANDA

NPM: 19033010026

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
Tanggal 16 Juli 2022

Tim Penguji



Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes
NPT. 20219710602215

Pembimbing



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001



KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Alfiya Dewi Novanda

NPM : 19033010026

Telah mengerjakan (revisi/tidak-revisi) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY MALANG**

Surabaya, 16 Juli 2022

Pembimbing :

Tim Penguji :

Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes
NPT. 20219710602215

Dr. Dra. Jariyah, MP
NIP. 19650403 199103 2 001

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan

Dr. Ir. Sri Winarti, M.P
NIP. 19630708 198903 2 002

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

**PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA
DI CV BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY
MALANG**

**MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN**



CV. BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY

ARINIK

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan yang Maha Esa berkat rahmat dan hidayah-Nya kami dapat melaksanakan Praktik Kerja Lapang di CV Brawijaya Dairy Industry Malang yang berlangsung pada tanggal 3 Januari 2022 – 3 Februari 2022 serta dapat menyelesaikan laporan yang berjudul **“PROSES PRODUKSI KEJU MOZZARELLA DI CV BRAWIJAYA INDUSTRY MALANG”** dengan baik.

Laporan Praktik Kerja Lapang ini disusun untuk memenuhi sebagian persyaratan guna menyelesaikan studi tingkat Strata I Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, laporan ini dapat digunakan untuk mengetahui praktik di lapangan yang meliputi aspek teknologi, proses produksi dan pengelolaan, perencanaan dan pengendalian serta dapat melakukan studi komparasi antara teori di perkuliahan dengan realita di lapangan.

Ucapan terimakasih atas bantuan dan bimbingan selama persiapan dan pelaksanaan kerja praktik ini hingga selesainya laporan kerja praktik ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra. Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur dan selaku dosen pembimbing yang dengan sabar memberikan bimbingan, motivasi, dan arahan dalam penyusunan laporan Praktik Kerja Lapang.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P. selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Yunita Satya Pratiwi, S.P., M.Kes. selaku dosen penguji Praktik Kerja Lapang yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan ini.
4. Bapak Arsy Patria, S.I.Kom selaku Direktur CV Brawijaya Dairy Industry yang telah memberikan izin untuk pelaksanaan Praktik Kerja Lapang.
5. Ibu Arinik selaku pembimbing Praktik Kerja Lapang di CV Brawijaya Dairy Industry Malang.
6. Seluruh karyawan CV Brawijaya Dairy Industry Malang.
7. Terima kasih kepada orang tua dan keluarga yang sudah mendoakan setiap langkah penulis, memberikan kasih sayang, dukungan, dan semangat yang begitu besar.

8. Terima kasih kepada Achmad Wahyu Hidayat selaku kawan Praktik Kerja Lapang atas kerjasama dan dukungan dalam melaksanakan Praktik Kerja Lapang hingga penulisan laporan.
9. Terima kasih kepada Faizatul Lailiah, Sania Khoiri, Nadia Rahma, Kavita Angel, Faishal Hakim, R. Addo Athallasyah selaku teman dekat seperjuangan selama kuliah yang telah memberikan doa, dukungan, semangat, dan kritik untuk penulis.
10. Terima kasih untuk seluruh pihak yang tidak dapat penulis sebutkan satu per satu yang telah membantu dalam menyelesaikan Laporan ini.

Penulis menyadari bahwa dalam penulisan laporan ini masih terdapat kekurangan. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun. Semoga Laporan Praktik Kerja Lapang ini bermanfaat bagi pembaca dan perkembangan ilmu Teknologi Pangan pada Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur.

Surabaya, 6 Mei 2022

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan.....	4
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
D. Struktur Organisasi.....	10
E. Ketenagakerjaan	11
BAB II PROSES PRODUKSI	14
A. Tinjauan Pustaka.....	14
B. Proses Produksi Keju Mozzarella Secara Umum.....	28
C. Proses Produksi Keju Mozzarella di CV Brawijaya Dairy Industry	35
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	39
BAB IV UNIT PENUNJANG PRODUKSI	59
A. Sumber Air	59
B. Sumber Tenaga Listrik	59
C. Sumber Daya Manusia.....	60
D. Sanitasi dan Penanganan Limbah.....	60
E. Pengendalian Mutu	63
BAB V PEMBAHASAN	70
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	74
A. Kesimpulan	74
B. Saran	74
BAB VII TUGAS KHUSUS	75
A. Latar Belakang	75
B. Tinjauan Pustaka.....	76
C. Hasil Pengamatan.....	93
D. Pembahasan	95
E. Kesimpulan dan Saran	107
DAFTAR PUSTAKA	108
LAMPIRAN	115

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Jumlah Tenaga Kerja Tiap Bidang CV Brawijaya Dairy Industry	12
Tabel 2. Jenjang Pendidikan Tenaga Kerja CV Brawijaya Dairy Industry	12
Tabel 3. Keterangan Tenaga Kerja CV Brawijaya Dairy Industry	13
Tabel 4. Data Jam Kerja di CV Brawijaya Dairy Industry	13
Tabel 5. Standart Keju Mozzarella Menurut USDA 2016	15
Tabel 6. Kandungan Gizi Susu Sapi Segar per 100ml	18
Tabel 7. Syarat Susu Segar Cair	19
Tabel 8. Standar Mutu Susu Sapi KUD Bhakti Makmur	64
Tabel 9. Range Sistem Manajemen Kualitas	93
Tabel 10. Kondisi Penerapan GMP di CV Brawijaya Dairy Industry	94
Tabel 11. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Lokasi	95
Tabel 12. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Bangunan	96
Tabel 13. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Fasilitas Sanitasi	98
Tabel 14. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Pengawasan Proses	101
Tabel 15. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Produk Akhir	102
Tabel 16. Ketidaksesuaian Pedoman GMP pada Aspek Pemeliharaan dan Program Sanitasi	104
Tabel 17. Jumlah Produksi Keju Mozzarella CV Brawijaya Dairy Industry	115
Tabel 18. Data <i>Checklist</i> Penerapan GMP di CV Brawijaya Dairy Industry (Sumber: Peraturan Menteri Perindustrian Republik Indonesia Nomor 75/MIND/PER/7/2010)	122

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah CV Brawijaya Dairy Industry dari UPN "Veteran" Jawa Timur	7
Gambar 2. Denah CV Brawijaya Industry dari Kos	8
Gambar 3. Tata Letak Ruang Produksi CV Brawijaya Dairy Industry	9
Gambar 4. Struktur Organisasi CV Brawijaya Dairy Industry	10
Gambar 5. Proses Koagulasi Kasein oleh Enzim Rennet (McSweeney, 2007)..	26
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan keju mozzarella (Jana and Tagalpallewar, 2017)	29
Gambar 7. Diagram Alir Proses Pembuatan Keju Mozzarella CV Brawijaya Dairy Industry.....	35
Gambar 8. <i>Cheese Vat</i>	39
Gambar 9. <i>Mixer</i>	40
Gambar 10. <i>Stretcher</i>	40
Gambar 11. <i>Feeder</i>	41
Gambar 12. Alat Penyangga	41
Gambar 13. Mesin Boiler.....	42
Gambar 14. Tangki Susu	42
Gambar 15. Pompa Susu.....	43
Gambar 16. Selang.....	43
Gambar 17. Kain Saring.....	44
Gambar 18. Saringan <i>Stainless Steel</i>	44
Gambar 19. Saringan Plastik.....	45
Gambar 20. Pengaduk Susu	45
Gambar 21. Gelas Takar 1000ml	46
Gambar 22. Gelas Takar 2000ml	46
Gambar 23. Gelas Takar 3000ml	47
Gambar 24. Gelas Takar 5000ml	47
Gambar 25. Tabung Ukur.....	48
Gambar 26. Toples	48
Gambar 27. Baskom	49
Gambar 28. Timbangan Digital Duduk	49
Gambar 29. Timbangan Digital Kecil	50
Gambar 30. <i>Thermometer</i>	50

Gambar 31. pH Meter	51
Gambar 32. Pisau Pemotong <i>Curd</i>	51
Gambar 33. Centong.....	52
Gambar 34. Spatula	52
Gambar 35. Cetakan Keju Mozzarella.....	53
Gambar 36. Kemasan Primer.....	53
Gambar 37. Kemasan Sekunder	54
Gambar 38. Label Produk	54
Gambar 39. <i>Vacuum Sealer</i>	55
Gambar 40. <i>Refrigerator</i>	56
Gambar 41. Showcase.....	56
Gambar 42. <i>Cold Storage</i>	57
Gambar 43. Panci <i>Stainless Steel</i>	57
Gambar 44. <i>Box Styrofoam</i>	58