

**IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI *CHEESE AND CREAMERY* DI PT.
MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, YOGYAKARTA
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN**



Oleh:

KANIA LARAS PUSPITASARI

NPM 21033010017

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

**IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI *CHEESE AND CREAMERY*
DI PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, YOGYAKARTA**

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**Diajukan untuk memenuhi sebagian persyaratan dalam memperoleh gelar
Sarjana Teknologi Pangan**

Oleh:

**KANIA LARAS PUSPITASARI
NPM. 21033010017**

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN

FAKULTAS TEKNIK

UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR

SURABAYA

2024

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI *CHEESE AND CREAMERY*
DI PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, YOGYAKARTA**

Oleh:

KANIA LARAS PUSPITASARI
NPM. 21033010017

Surabaya, 26 Juni 2024

Telah disetujui untuk diseminarkan oleh:

Pembimbing



Luqman Agung W. S.T.P. M.P.
NPT. 171 1989 0318 063

LEMBAR PENGESAHAN

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI CHEESE AND CREAMERY
DI PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, YOGYAKARTA**

Oleh:

KANIA LARAS PUSPITASARI
NPM. 21033010017

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji
pada 1 juli, 2024

Penguji

Pembimbing

Riski Ayu A. S.TP. M.Sc.
NIP. 17219900427065

Lugman Agung W. S.TP. M.P
NPT. 171 1989 0318 063

Mengetahui
Dekan Fakultas Teknik
Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur

Prof. Dr. Dra. Jarivah. M.P.
NIP. 19650403 199103 2 001

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN
IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI *CHEESE AND CREAMERY* DI PT.
MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA, YOGYAKARTA
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANGAN

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANGAN

A circular red stamp with a mountain and sun logo, containing the text "PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA". A black ink signature is written over the stamp.

(Arza Mandega P, S.TP)

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

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini:

Nama : Kania Laras Puspitasari

NPM : 21033010017

Program Studi : Teknologi Pangan

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

**IDENTIFIKASI PROSES PRODUKSI *CHEESE AND CREAMERY* DI PT.
MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA**

Surabaya, 11 Juli 2024

Penguji


Risky Ayu, S.TP. M.Sc
NIP. 17219900427065

Pembimbing


Lugman Agung W, S.TP. M.P
NPT. 171 1989 0318 063

Mengetahui,
Koordinator Program Studi Teknologi Pangan


Dr. Rosida, S.TP., MP.
NIP. 197102192021212004

KATA PENGANTAR

Puji syukur atas kehadiran Allah SWT atas segala rahmat dan hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan judul “Penerapan SSOP (Standard Sanitation Operating Procedure) pada Proses Produksi Cheese and Creamery di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia” dengan baik.

Laporan ini disusun untuk menjadi salah satu bentuk pertanggungjawaban atas pelaksanaan praktik kerja lapangan dan dokumentasi selama kegiatan Program Kerja Magang Mandiri. Untuk itu, dengan segala kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya, antara lain kepada:

1. Prof.Dr. Dra. Jariyah., M.P selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur
2. Dr. Rosida, S.TP, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknik Universitas Pembangunan Nasional “Veteran” Jawa Timur
3. Luqman Agung W, S.TP, M.Sc selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, saran dan motivasi dalam pembuatan laporan
4. Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc selaku dosen penguji yang telah memberikan saran dan masukan dalam penulisan laporan
5. Ibu Nieta Pricillia Puspitasari, SE selaku direktur utama PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melaksanakan magang mandiri di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia
6. Bapak Arza Mandega P, S.T.P selaku pembimbing lapangan dan Kepala Produksi PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia yang telah membantu mengarahkan dan memfasilitasi selama Magang Industri berlangsung.
7. Kedua orang tua dan segenap keluarga yang telah memberikan doa, fasilitas, dan dukungan tiada henti.
8. Durotun Nafisha Safir dan Regita Widya Pramesti selaku rekan magang mandiri di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia atas kerjasama dan dukungan selama kegiatan berlangsung

9. Teman-teman dekat yang memberikan dukungan, doa, dan motivasi tiada henti sehingga mempermudah penyusunan laporan magang.

Penyusunan laporan praktik kerja lapangan ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan kritik dan saran untuk perbaikan kualitas penulis selanjutnya. Dengan adanya laporan ini, diharapkan dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca pada umumnya.

Surabaya, 8 Juli 2024

Penulis

DAFTAR ISI

COVER.....	i
SAMPUL	ii
LEMBAR PENGESAHAN	iii
LEMBAR PENGESAHAN	iv
LEMBAR PENGESAHAN DARI PABRIK	iv
KETERANGAN REVISI.....	vi
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Sejarah Perusahaan	3
C. Jumlah Produksi	5
D. Pemasaran Produksi	5
E. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	6
F. Struktur Organisasi.....	10
G. Ketenagakerjaan	13
BAB II PROSES PRODUKSI.....	16
A. Tinjauan Pustaka	16
B. Uraian Proses Produksi di Perusahaan	23
BAB III PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA.....	27
BAB 4 UNIT PENUNJANG PRODUKSI	37
A. Sumber Air	37
B. Sumber Energi	37
C. Sanitasi dan Penanganan Limbah	37
D. Pengendalian Mutu	37
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	39
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	48
BAB VII TUGAS KHUSUS	49
A. Latar Belakang	49
B. Tinjauan Pustaka	50
C. Pembahasan.....	53

D. Kesimpulan dan Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	77

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo Perusahaan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	4
Gambar 1. 2 Denah Lokasi Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia di Yogyakarta.....	6
Gambar 1. 3 Tata Letak dan Zoning Area Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024).....	9
Gambar 1. 4 Struktur Organisasi	10
Gambar 3. 1 Diagram alir proses produksi keju mozzarella low fat	24
Gambar 3. 2 Cheese Vat	27
Gambar 3. 3 Cheese Press.....	28
Gambar 3. 4 Molding Cheese	29
Gambar 3. 5 Pisau Keju	29
Gambar 3. 6 Bowl	30
Gambar 3. 7 Termometer	30
Gambar 3. 8 pH Meter	31
Gambar 3. 9 Timbangan Digital	32
Gambar 3. 10 Timbangan Saku Digital	32
Gambar 3. 11 Cutter Curd	33
Gambar 3. 12 Lactoscan Milk Analyser	33
Gambar 3. 13 Saringan	34
Gambar 3. 14 Spatula besar Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024)	35
Gambar 3. 15 Milk separator	35
Gambar 3. 16 Vakum kemasan.....	36
Gambar 4. 1 Pengadaan bahan baku	39
Gambar 4. 2 Pemeriksaan kualitas susu	40
Gambar 4. 3 Pembuatan susu skim dan <i>creamery</i>	41
Gambar 4. 4 Penambahan kultur, enzim, lipase pada proses fermentasi	42

Gambar 4. 5 Pengecekan koagulasi	43
Gambar 4. 6 Clean brek test	43
Gambar 4. 7 pemotongan dan pengadukan dadih	44
Gambar 4. 8 Pemisahan dadih (Draining)	45
Gambar 4. 9 Molding dan pressing	46
Gambar 4. 10 Pengecilan ukuran dadih	46
Gambar 4. 11 Pemuluran (stretching)	47

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Data Karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	13
--	----

Tabel 1. 2 Tabel Data Karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	14
Tabel 7. 1 Analisis SSOP PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	54

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. 1 tempat cuci tangan	77
Lampiran 1. 2 pintu terpasang tirai	77
Lampiran 1. 3 APD lengkap	77
Lampiran 1. 4 lemari penyimpanan	77
Lampiran 1. 5 ruang pengemasan.....	77
Lampiran 1. 6 kondisi toilet	77
Lampiran 1. 8 Implementasi CPPOB.....	77
Lampiran 1. 7 insect killer	77