

**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**

The image shows a circular official stamp of PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA. The stamp features a mountain range and a chain of circles in the background, with the company name written in the foreground. Overlaid on the stamp is a large, stylized handwritten signature in black ink.

**(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 Lapang 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

|                     |                                                                 |    |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------|----|
| <b>Gambar 1. 1</b>  | Logo Perusahaan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia .....         | 4  |
| <b>Gambar 1. 2</b>  | Denah Lokasi Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura Indonesi.....       | 6  |
| <b>Gambar 1. 3</b>  | Tata Letak dan Zoning Area Pabrik PT. Mazaraat Lokanatura ..... | 9  |
| <b>Gambar 1. 4</b>  | Struktur Organisasi .....                                       | 10 |
| <b>Gambar 3. 1</b>  | Diagram alir proses produksi keju mozzarella low fat .....      | 24 |
| <b>Gambar 3. 2</b>  | Cheese Vat .....                                                | 27 |
| <b>Gambar 3. 3</b>  | Cheese Press .....                                              | 28 |
| <b>Gambar 3. 4</b>  | Molding Cheese .....                                            | 29 |
| <b>Gambar 3. 5</b>  | Pisau Keju .....                                                | 29 |
| <b>Gambar 3. 6</b>  | Bowl.....                                                       | 30 |
| <b>Gambar 3. 7</b>  | Termometer.....                                                 | 30 |
| <b>Gambar 3. 8</b>  | pH Meter.....                                                   | 31 |
| <b>Gambar 3. 9</b>  | Timbangan Digital .....                                         | 32 |
| <b>Gambar 3. 10</b> | Timbangan Saku Digital .....                                    | 32 |
| <b>Gambar 3. 11</b> | Cutter Curd.....                                                | 33 |
| <b>Gambar 3. 12</b> | Lactoscan Milk Analyser .....                                   | 33 |
| <b>Gambar 3. 13</b> | Saringan .....                                                  | 34 |
| <b>Gambar 3. 14</b> | Spatula besar Sumber : Dokumentasi Pribadi (2024) .....         | 35 |
| <b>Gambar 3. 15</b> | Milk separator .....                                            | 35 |
| <b>Gambar 3. 16</b> | Vakum kemasan .....                                             | 36 |
| <b>Gambar 4. 1</b>  | Pengadaan bahan baku .....                                      | 39 |
| <b>Gambar 4. 2</b>  | Pemeriksaan kualitas susu .....                                 | 40 |
| <b>Gambar 4. 3</b>  | Pembuatan susu skim dan <i>creamery</i> .....                   | 41 |
| <b>Gambar 4. 4</b>  | Penambahan kultur, enzim, lipase pada proses fermentasi .....   | 42 |
| <b>Gambar 4. 5</b>  | Pengecekan koagulasi .....                                      | 43 |
| <b>Gambar 4. 6</b>  | Clean brek test.....                                            | 43 |
| <b>Gambar 4. 7</b>  | pemotongan dan pengadukan dadih .....                           | 44 |
| <b>Gambar 4. 8</b>  | Pemisahan dadih (Draining) .....                                | 45 |
| <b>Gambar 4. 9</b>  | Molding dan pressing.....                                       | 46 |
| <b>Gambar 4. 10</b> | Pengecilan ukuran dadih .....                                   | 46 |
| <b>Gambar 4. 11</b> | 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 |