

**PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA DI CV. BRAWIJAYA DAIRY INDUSTRY
BATU MALANG**

LAPORAN PRAKTEK KERJA LAPANG



Oleh:

EVA AMELIA REZA HANUM
NPM 17033010067

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL "VETERAN" JAWA TIMUR
SURABAYA
2020**

**LEMBAR PENGESAHAN
LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG
PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA
DI CV. BRAWIJAYA DAIRY INSUDTRY
BATU MALANG**

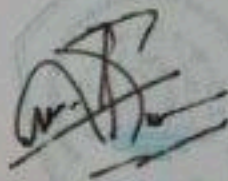
Disusun oleh :

EVA AMELIA REZA HANUM

NPM :17033010067

Telah dipertahankan dihadapan dan diterima oleh Tim Penguji pada
18 Agustus 2020

Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP, M.P.
NIP. 19710219 202121 2 004

Mengetahui,

Dekan Fakultas Teknik

Universitas Pembangunan Nasional "Veteran" Jawa Timur



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

**UNIVERSITAS PEMBANGUNAN NASIONAL “VETERAN” JAWA
TIMUR
FAKULTAS TEKNIK
PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN**

KETERANGAN REVISI

Mahasiswa di bawah ini :

Nama : Eva Amelia Reza Hanum

NPM : 17033010067

Prodi : Teknologi Pangan

Telah mengerjakan (revisi/~~tidakrevisi~~) Laporan Praktik Kerja Lapangan dengan Judul :

**PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA
DI CV. BRAWIJAYA DAIRY INSUDTRY
BATU MALANG**

Tim Penguji



Riski Ayu Anggreini, S.TP., M.Sc
NPT. 17 2 19900427 065

Surabaya, 18 Agustus 2020

Pembimbing



Dr. Rosida, S.TP., M.P.
NPT. 3 7102 95 0044 1

Mengetahui,

Koordinator Program Studi Teknologi Pangan



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

LAPORAN PRAKTIK KERJA LAPANG

**PEMBUATAN KEJU MOZZARELLA
DI CV. BRAWIJAYA DAIRY INSUDTRY
BATU MALANG**

MENGETAHUI DAN MENYETUJUI
PEMBIMBING LAPANG

Arinik

KATA PENGANTAR

Puji syukur kami panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmatnya-Nya kami dapat melaksanakan kerja praktek yang berlangsung pada periode 25 Desember 2019 – 25 Januari 2020 di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang dan menyelesaikan laporan kerja praktek ini.

Kerja praktek merupakan mata kuliah wajib yang menjadi syarat untuk menyelesaikan studi tingkat Strata I di Jurusan Teknologi Pangan UPN “Veteran” Jawa Timur. Selain itu, kerja praktek merupakan salah satu sarana yang tepat bagi mahasiswa untuk memperoleh pengalaman kerja dan pengetahuan praktis dilapangan, 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 praktek ini hingga selesainya laporan kerja praktek ini, kami sampaikan kepada:

1. Dr. Dra.Jariyah, MP selaku Dekan Fakultas Teknik UPN “Veteran” Jawa Timur.
2. Dr. Ir. Sri Winarti, M.P selaku Koordinator Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, UPN “Veteran” Jawa Timur.
3. Dr. Rosida, STP, MP. selaku dosen pembimbing kerja praktik.
4. Riski Ayu Anggraeni, S.TP, M.Sc selaku dosen penguji kerja praktik
5. Ibu Arinik selaku pembimbing Kerja Praktek di CV. Brawijaya Dairy Industry Batu Malang.
6. Semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan laporan kerja praktek ini.

Demikian laporan kerja praktek ini kami susun, semoga dapat bermanfaat terhadap perkembangan Ilmu Teknologi Pangan di Program Studi Teknologi Pangan, UPN “Veteran” Jawa Timur pada khususnya. Kami menyadari bahwa laporan ini jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, kritik dan saran yang membangun tetap kami harapkan.

Surabaya, Juni 2020

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	2
C. Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	4
D. Struktur Organisasi	8
E. Ketenagakerjaan	9
BAB II. PROSES PRODUKSI	12
A. Tinjauan Pustaka	12
1. Susu	12
2. Keju	16
3. Bahan Pembantu	19
a. Enzim Rennet	19
b. Bakteri Asam Laktat	21
c. Garam	23
d. Kalsium Klorida (CaCl ₂)	24
e. Emulsifier	25
B. Proses Produksi Keju Mozzarella Secara Umum	25
1. Pasteurisasi Susu	25
2. Penambahan starter	26
3. Penambahan Rennet	26
4. Penggumpalan <i>curd</i>	26
5. Pemotongan <i>curd</i>	27
6. Pembuangan <i>whey</i>	27
7. Pemadatan	27
8. Pemuluran (<i>Stretching</i>)	27
9. Penggaraman	28
10. Penyimpanan	28

C. Proses Pembuatan Keju Mozzarella di CV. Brawijaya Dairy Industry	30
1. Pemanasan	30
2. Penggumpalan dan pemotongan <i>curd</i>	30
3. Pemisahan <i>whey</i> (<i>Draining</i>).....	31
4. <i>Mixing</i>	31
5. Pemuluran (<i>Stretching</i>).....	31
6. Pencetakan	32
7. Pembekuan	32
8. Pengemasan dan pelabelan	32
BAB III. PERALATAN DAN SPESIFIKASINYA	34
BAB IV. UNIT PENUNJANG PRODUKSI	48
A. Sumber Air	48
B. Sumber Tenaga Listrik.....	48
C. Sumber Daya Manusia	48
D. Sanitasi dan Penangan Limbah	49
E. Pengendalian Mutu.....	51
BAB V. PEMBAHASAN	57
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan.....	62
B. Saran.....	62
BAB VII. TUGAS KHUSUS	63
A. PENDAHULUAN	63
1. Latar Belakang	61
2. Tujuan	64
3. Manfaat	64
B. TINJAUAN PUSTAKA	64
C. PEMBAHASAN.....	71
D. KESIMPULAN DAN SARAN.....	85
DAFTAR PUSTAKA.....	86
LAMPIRAN	92

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Data jam kerja di CV. Brawijaya Dairy Industry	10
Tabel 2. Data keterangan karyawan di CV. Brawijaya Dairy Industry.....	11
Tabel 3. Kandungan gizi susu sapi per 100 gr	12
Tabel 4. Syarat susu segar	13
Tabel 5. Komponen dalam tiap 100 gr keju mozzarella.....	17
Tabel 6. Standar susu sapi KUD Mitra Bhakti Makmur.....	52
Tabel 7. Sanitasi di CV. Brawijaya Dairy Industry	71

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Denah lokasi CV. Brawijaya Dairy Industry	6
Gambar 2. Tata letak KUD Mitra Bhakti Makmur	7
Gambar 3. Tata letak CV. Brawijaya Dairy Industry	7
Gambar 4. Struktur organisasi CV. Brawijaya Dairy Industry	8
Gambar 5. Proses koagulasi kasein oleh enzim rennet	20
Gambar 6. Diagram alir proses pembuatan keju metode legowo	29
Gambar 7. Diagram pembuatan keju di CV. Brawijaya Dairy Industry	33
Gambar 8. <i>Cheesevat</i>	34
Gambar 9. <i>Mixer</i>	35
Gambar 10. <i>Stretcher</i>	35
Gambar 11. Boiler.....	36
Gambar 12. <i>Milk can</i>	37
Gambar 13. Kain saring	37
Gambar 14. Saringan	38
Gambar 15. Gelas takar.....	39
Gambar 16. Timbangan digital.....	39
Gambar 17. Timbangan duduk	40
Gambar 18. Thermometer	41
Gambar 19. Pisau Potong <i>curd</i>	41
Gambar 20. Centong	42
Gambar 21. Cetakan dan kemasan	43
Gambar 22. <i>Microwave</i>	43
Gambar 23. <i>Vacum sealer</i>	44
Gambar 24. <i>Refrigerator</i>	45
Gambar 25. <i>Showcase</i>	45
Gambar 26. <i>Cold Storage</i>	46