

Acc
(27/07/2023)
Ibdal
(Ibdal, S.Si., M.Sc., Ph.D)

LAPORAN KERJA PRAKTIK
ANALISIS KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KEJU
***HALLOUMI* BERBAHAN DASAR SUSU SAPI**
MENGGUNAKAN KOAGULAN *RENNET*
DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA



Disusun Oleh:

Aryo Rizky Zulkarnain
(2000033070)

PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2023

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK KEJU *HALLOUMI*
BERBAHAN DASAR SUSU SAPI MENGGUNAKAN KOAGULAN
RENNET
DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA
2023**

Disusun oleh:

**Aryo Rizky Zulkarnain
(2000033070)**

Yogyakarta, 09 Agustus 2023

**Telah diperiksa dan disetujui oleh:
Dosen Pembimbing**

(Ir. Ibdal, S. Si., M. Si., Ph. D.)

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan



(Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc)

NIY. 60160962

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas berkat dan rahmat-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Analisis Karakteristik Organoleptik Keju *Halloumi* Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunakan Koagulan *Rennet* di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia, Daerah Istimewa Yogyakarta”.

Laporan kerja praktik ini disusun untuk memenuhi syarat menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik. Kerja Praktik ini merupakan salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Program Studi S1 Teknologi Pangan, Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta. Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini banyak bantuan-bantuan dari pihak lain yang mendukung, sehingga penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.TP., M.Sc. selaku Kaprodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
2. Bapak Ir. Ibdal, S. Si., M. Si., Ph. D. selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik dan penyusunan laporan kerja praktik.
3. Ibu Nieta Pricillia Puspitasari selaku pemilik PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.
4. Bapak Yudi, Bapak Arza Mandega dan karyawan PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik.
5. Orangtua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
6. Galang Awal Prasojo dan Muhammad Rifqi El Maula selaku rekan kelompok kerja praktik yang telah berjuang menyelesaikan kerja praktik ini bersama-sama.

Penulis menyadari penulisan laporan kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran dan juga kritik yang membangun sebagai perbaikan bagi penulis di masa mendatang.

Yogyakarta, 20 Juli 2023
Penulis,

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN KEASLIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	3
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi	7
1.2.1 Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir	7
1.2.2 Diagram Alir Produksi	19
Diagram alir produksi keju <i>halloumi</i> di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.9.	19
1.2.3 Mesin dan Peralatan	28
Mesin dan peralatan produksi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Tabel 1.1.	28
1.2.4 Sarana dan Prasarana Penunjang	36
Sarana dan prasarana penunjang di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat di Tabel 1.2.	36

1.2.5	Denah Perusahaan	37
	Denah perusahaan di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia dapat dilihat pada Gambar 1.22.....	37
BAB II TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK		38
2.1	Latar Belakang	38
2.2	Rumusan Masalah	40
2.3	Tujuan.....	40
2.4	Metodologi Pemecahan Masalah	40
2.4.1	Waktu dan Lokasi Pelaksanaan	40
2.4.2	Metode Pengumpulan Data.....	40
2.5	Analisis Hasil Pemecahan Masalah	41
2.5.1	Penggunaan Koagulan Rennet dan Susu Sapi dalam Proses Pembuatan Keju Halloumi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	42
2.5.2	Pengaruh Penggunaan Koagulan Rennet Pada Karakteristik Keju Halloumi di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	43
2.6	Kesimpulan	45
DAFTAR PUSTAKA		46
LAMPIRAN		48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Produk Akhir PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	11
Tabel 1. 2 Mesian dan peralatan produksi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia ...	28
Tabel 1. 3 Sarana dan Prasarana Penunjang	36
Tabel 2. 1 Pengaruh Penggunaan Koagulan Rennet Pada Karakteristik Keju <i>Halloumi</i>	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	3
Gambar 1. 2 Struktur organisasi perusahaan	4
Gambar 1. 3 Susu sapi segar.....	8
Gambar 1. 4 <i>Rennet</i>	9
Gambar 1. 5 Garam	10
Gambar 1. 6 <i>Curd</i>	11
Gambar 1. 7 Diagram alir produksi keju halloumi.....	19
Gambar 1. 8 Alat dan bahan	20
Gambar 1. 9 Penerimaan susu sapi.....	21
Gambar 1. 10 Pemanasan susu	21
Gambar 1. 11 Penambahan rennet.....	22
Gambar 1. 12 Pembentukan <i>curd</i>	22
Gambar 1. 13 Proses pemotongan curd	23
Gambar 1. 14 Proses pengadukan <i>curd</i>	24
Gambar 1. 15 Proses pemisahan <i>whey</i> dan <i>curd</i>	24
Gambar 1. 16 Proses pemadatan	25
Gambar 1. 17 Proses pemasakan	26
Gambar 1. 18 Proses <i>brining</i>	26
Gambar 1. 19 Proses pengemasan.....	27
Gambar 1. 20 Layout ruang produksi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia (Keterangan: A = <i>chiller</i> , B = rak penyimpanan alat pembersih, C = rak penyimpanan peralatan produksi, D = rak pemeraman keju).....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik.....	48
Lampiran 2. Form penilaian pembimbing lapangan	50
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik	51
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	52
Lampiran 5. Format Uji Organoleptik Sampel Keju <i>Halloumi</i>	53