

LAPORAN KERJA PRAKTIK

**ANALISIS PEMBUATAN KEJU *MOZZARELLA* BERBAHAN
DASAR SUSU SAPI MENGGUNAKAN KOAGULAN RENNET
DI PT. MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA**



Disusun Oleh:

Muhammad Rifqi El Maula

2000033055

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN**

2023

HALAMAN PENGESAHAN

**ANALISIS PEMBUATAN KEJU *MOZZARELLA* BERBAHAN DASAR
SUSU SAPI MENGGUNAKAN KOAGULAN RENNET DI PT.
MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA
2023**

Disusun oleh:

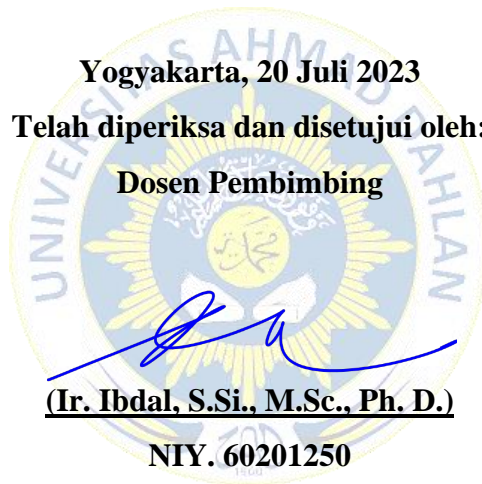
Muhammad Rifqi El Maula

2000033055

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Telah diperiksa dan disetujui oleh:

Dosen Pembimbing



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

NIY. 60201250

Mengetahui,

Kaprodi Teknologi Pangan

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'Titisari Juwitaningtyas', written over a faint watermark of the same person's signature.

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

NIY. 601600962

PERNYATAAN KEASLIAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Muhammad Rifqi El Maula

NIM : 2000033055

Program Studi : Teknologi Pangan

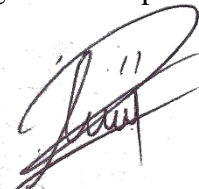
Fakultas : Teknologi Industri

Perguruan Tinggi : Universitas Ahmad Dahlan

Menyatakan bahwa laporan yang saya tulis berjudul “Analisis Pembuatan Keju Mozzarella Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunakan Koagulan Rennet di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia” Merupakan karya ciptaan saya sendiri dan tidak ada unsur plagiarism didalamnya. Jika di kemudian hari karya cipta saya terbukti bertentangan dengan hak cipta pihak lain, maka saya bersedia mempertanggungjawabkannya secara hukum.

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Yang membuat pernyataan,



Muhammad Rifqi El Maula

2000033055

KATA PENGANTAR

Segala puji dan syukur kehadirat Allah SWT atas rahmat serta hidayah-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan laporan kerja praktik dengan judul “Analisis Pembuatan Keju *Mozzarella* Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunakan Koagulan Rennet di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia”. Laporan ini ditulis guna memenuhi persyaratan menyelesaikan mata kuliah Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Industri Universitas Ahmad Dahlan.

Dalam pelaksanaan dan penyusunan laporan kerja praktik ini penulis ingin mengucapkan terimakasih kepada :

1. Ibu Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc., selaku Kepala Prodi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan Yogyakarta.
2. Bapak, S.Si., M.Sc., Ph.D., selaku dosen pembimbing kerja praktik yang telah memberikan bimbingan, dukungan, dan saran selama pelaksanaan kerja praktik.
3. Ibu Nieta Pricillia Puspitasari selaku pemilik PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.
4. Bapak Yudi, Mas Arza Mandega, dan karyawan PT Mazaraat Lokanatura selaku pembimbing lapangan selama kerja praktik.
5. Orang tua dan seluruh keluarga atas dukungan spiritual dan material yang diberikan.
6. Galang Awal Prasojo dan Aryo Rizki Zulkarnain selaku rekan kelompok kerja praktik yang telah berjuang menyelesaikan kerja praktik ini bersama-sama.

Penulis telah berusaha sebaik mungkin menyusun laporan berdasarkan penelitian dan praktik di lapangan. Namun, penulis juga menyadari bahwa laporan kerja praktik ini masih jauh dari kata sempurna. Oleh karena itu, penulis mengharapkan saran serta kritik yang membangun sebagai perbaikan bagi penulis di masa mendatang,

Yogyakarta, 20 Juli 2023

Penulis,

DAFTAR ISI

LAPORAN KERJA PRAKTIK.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
RINGKASAN.....	x
BAB I.....	1
TINJAUAN UMUM PERUSAHAAN.....	1
1.1 Profil Perusahaan/Instansi.....	1
1.1.1. Sejarah.....	1
1.1.2. Visi dan Misi.....	2
1.1.3. Struktur Organisasi.....	3
1.2 Proses Produksi.....	6
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara dan Produk Akhir.....	6
1.2.2. Proses Produksi Pembuatan Keju <i>Mozzarella</i>	13
1.2.3. Mesin dan Peralatan.....	26
1.2.4. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	34
1.2.5. Denah Perusahaan.....	37
BAB II.....	38
TUGAS KHUSUS KERJA PRAKTIK.....	38

2.1. Latar Belakang	38
2.2. Rumusan Masalah	40
2.3. Tujuan	40
2.4. Metodologi Pemecahan Masalah	41
2.4.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan.....	41
2.4.2 Metode Pengumpulan Data	41
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	42
2.5.1 Karakteristik Fisik Keju <i>Mozzarella</i> Berbahan Dasar Susu Sapi Menggunakan Koagulan Rennet	42
2.5.2 Nilai pH Dalam Proses Pembuatan Keju <i>Mozzarella</i> di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.	43
2.6. Kesimpulan	45
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	48

DAFTAR TABEL

Tabel 1. 1 Mesin dan Peralatan Produksi.....	26
Tabel 1. 2 Sarana dan Prasarana Penunjang di PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	34
Tabel 2. 1 Karakteristik Fisik Keju <i>Mozzarella</i>	42
Tabel 2. 2 Nilai pH Dalam Proses Pembuatan Keju <i>Mozzarella</i>	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. 1 Logo PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	2
Gambar 1. 2 Struktur Organisasi PT. Mazaraat Lokanatura Indonesia	3
Gambar 1. 3 Susu Sapi Segar	7
Gambar 1. 4 Rennet.....	8
Gambar 1. 5 Lipase	9
Gambar 1. 6 Starter STI-12.....	10
Gambar 1. 7 Garam	11
Gambar 1. 8 Curd.....	11
Gambar 1. 9 Keju Mozzarella	12
Gambar 1. 10 Diagram Alir Produksi Keju Mozzarella	13
Gambar 1. 11 Preparasi Bahan.....	14
Gambar 1. 12 Penerimaan susu.....	15
Gambar 1. 13 Proses pemindahan susu ke ruang produksi.....	15
Gambar 1. 14 Proses penyaringan susu	16
Gambar 1. 15 Pengecekan pH.....	16
Gambar 1. 16 Pemanasan Susu	17
Gambar 1. 17 Penambahan Kultur	18
Gambar 1. 18 Ripening	18
Gambar 1. 19 Penambahan lipase dan rennet	19
Gambar 1. 20 Pembentukan Curd	19
Gambar 1. 21 Proses curd cutting	20
Gambar 1. 22 Proses stir and cook.....	20
Gambar 1. 23 Proses pemisahan whey dari curd	21
Gambar 1. 24 Proses penirisan curd.....	22
Gambar 1. 25 Proses pemanasan larutan garam.....	22
Gambar 1. 26 Proses pengecekan pH curd.....	23
Gambar 1. 27 Proses pengirisan curd.....	23
Gambar 1. 28 Proses penggantian larutan garam.....	23
Gambar 1. 29 Proses stretching.....	24

Gambar 1. 30 Molding	24
Gambar 1. 31 Keju didiamkan di dalam ruang aging	25
Gambar 1. 32 Proses pengemasan keju mozzarella	25
Gambar 1. 33 Layout Ruang Produksi.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Logbook Pelaksanaan Kerja Praktik.....	48
Lampiran 2 Form Penilaian Pembimbing Lapangan	50
Lampiran 3 Keterangan Penyelesaian Kerja Praktik	51
Lampiran 4 Form Pembimbingan Internal Kerja Praktik	52