

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS RENDEMEN KEJU *FULL FAT MOZZARELLA* DAN KEJU *LOW MOISTURE PART SKIM (LMPS) MOZZARELLA* DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA



Disusun oleh:

**Divina Etheriel Aura
2100033004**

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI INDUSTRI
UNIVERSITAS AHMAD DAHLAN
2024**

HALAMAN PENGESAHAN

LAPORAN KERJA PRAKTIK

ANALISIS JUMLAH RENDEMEN PADA PEMBUATAN KEJU *FULL FAT MOZZARELLA* DAN KEJU *LOW MOISTURE PART SKIM* (LMPS) *MOZZARELLA* DI PT MAZARAAT LOKANATURA INDONESIA

Dipersembahkan dan disusun oleh

Divina Etheriel Aura (2100033004)

Telah dipertahankan di depan dosen penguji pada tanggal 14 Mei 2024

telah diperiksa dan disetujui oleh:

Tanggal persetujuan dan tandatangan

Dosen Pembimbing

9 Juni 2024

Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc.
NIPM. 19920404 202109 011 1289130



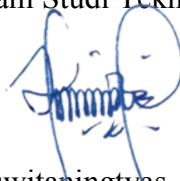
Dosen Penguji

9 Juni 2024

Ir. Ika Dyah Kumalasari, S.Si., M.Sc., Ph.D.
NIPM. 19810327 201606 011 1250402



Mengetahui,
Ketua Program Studi Teknologi Pangan



Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc.
NIPM. 19890106 201606 011 1252241

PERNYATAAN KEASLIAN

Yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Divina Etheriel Aura

NIM : 2100033004

Prodi : Teknologi Pangan

Fakultas : Teknologi Industri

Judul Karya : Analisis Rendemen Keju *Full Fat Mozzarella* dan Keju *Low Moisture Part Skim* (LMPS) *Mozzarella* di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia

Dengan ini saya menyatakan bahwa hasil penulisan Laporan Kerja Praktik yang telah saya buat merupakan hasil karya sendiri dan asli baik dari gagasan, konsep, serta penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing. Apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan atau kesalahan dalam pernyataan ini, maka saya bersedia mempertanggungjawabkan sekaligus bersedia menerima sanksi akademik sesuai dengan aturan yang berlaku.

Demikian, pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan dalam keadaan sadar.

Yogyakarta, 25 April 2024

Penulis,

Divina Etheriel Aura

KATA PENGANTAR

Segala puji bagi Allah SWT yang telah memberikan rahmat serta hidayah-Nya. Shalawat serta salam tercurah pada Nabi Muhammad SAW. Laporan Kerja Praktik diajukan untuk memenuhi mata kuliah Kerja Praktik. Selama penulisan laporan ini, penulis mendapatkan banyak bantuan serta dukungan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada:

1. Allah SWT yang telah memberikan rahmat dan hidayah-Nya kepada penulis.
2. Ibu Dr. Aprilia Fitriani, S.TP., M.Sc. selaku dosen pembimbing Kerja Praktik dan Koordinator Kerja Praktik Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
3. Ibu Ir. Titisari Juwitaningtyas, S.T.P., M.Sc. selaku Kepala Program Studi Teknologi Pangan Universitas Ahmad Dahlan.
4. Bapak Jamie Najmi dan Ibu Nieta Pricillia selaku pemilik PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang telah memberikan kesempatan untuk melaksanakan Kerja Praktik di perusahaan milik Bapak dan Ibu.
5. Segenap *staff* PT Mazaraat Lokanatura Indonesia yang telah banyak membimbing dan membantu selama pelaksanaan Kerja Praktik.
6. Keluarga yang selalu mendukung dan memberikan semangat.
7. Rekan-rekan kelompok Kerja Praktik di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.
8. Segenap pihak yang membantu dalam penyusunan Laporan Kerja Praktik.

Penulis menyadari bahwa Laporan Kerja Praktik yang ditulis masih jauh dari sempurna. Kritik dan saran sangat diharapkan untuk menjadi evaluasi. Dengan demikian, akan tercipta karya-karya yang lebih baik di masa mendatang.

Yogyakarta, 25 April 2024

Penulis,

Divina Etheriel Aura

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Pernyataan Keaslian	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	vii
Daftar Gambar.....	viii
Daftar Lampiran	x
Abstrak	xi
<i>Abstract</i>	xii
Bab I. Tinjauan Umum Perusahaan	12
1.1. Profil Perusahaan	12
1.1.1. Sejarah.....	13
1.1.2. Visi dan Misi	14
1.1.3. Struktur Organisasi	14
1.1.4. Denah Perusahaan	19
1.2. Proses Produksi	19
1.2.1. Bahan Baku, Produk Antara, dan Produk Akhir	19
1.2.1. Tahapan Produksi	25
1.2.2. Mesin dan Peralatan	35
1.2.3. Sarana dan Prasarana Penunjang.....	43
Bab II. Tugas Khusus Kerja Praktik	46
2.1. Latar Belakang	46
2.2. Rumusan Masalah	47
2.3. Tujuan	47
2.4. Metode Pemecahan Masalah	47
2.5. Analisis Hasil Pemecahan Masalah	48
2.6. Kesimpulan	54
Daftar Pustaka	55
Lampiran	57

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1. Sertifikasi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	13
Tabel 1.2. Produk akhir di PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	23
Tabel 1.3. Sarana PT Mazaraat Lokannatura Indonesia	43
Tabel 1.4. Prasarana PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.....	44
Tabel 2.1. Data pengamatan keju <i>full fat mozzarella</i>	49
Tabel 2.2. Data pengamatan keju <i>low-moisture part-skim</i> (LMPS) <i>mozzarella</i> ...	50

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1. Logo PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	12
Gambar 1.2. Struktur organisasi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	15
Gambar 1.3. Denah perusahaan PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	19
Gambar 1.4. Susu sapi segar	20
Gambar 1.5a. Kultur	21
Gambar 1.5b. <i>Rennet</i>	21
Gambar 1.5c. Lipase	21
Gambar 1.6. Garam	22
Gambar 1.7. <i>Curd</i>	22
Gambar 1.8. Penerimaan bahan baku	25
Gambar 1.9a. Pengecekan mutu susu menggunakan Lactosan	26
Gambar 1.9b. Pengecekan pH susu menggunakan pH meter	26
Gambar 1.10. Penyaringan susu (filtrasi)	26
Gambar 1.11. Separasi <i>cream & skim</i>	27
Gambar 1.12. Proses <i>stirring</i>	27
Gambar 1.13. Penambahan kultur	28
Gambar 1.14. Proses <i>ripening</i>	28
Gambar 1.15a. Penambahan lipase	29
Gambar 1.15b. Penambahan <i>rennet</i>	29
Gambar 1.16. Proses terbentuknya flok dan koagulasi	29
Gambar 1.17. Pemotongan <i>curd</i>	29
Gambar 1.18. Proses <i>stir & cook</i>	30
Gambar 1.19. Proses <i>draining</i>	30
Gambar 1.20a. Proses pencetakan	31
Gambar 1.20b. Proses <i>cutting</i>	31
Gambar 1.21. Proses <i>stretching</i>	31
Gambar 1.22. Proses <i>molding</i>	32
Gambar 1.23a. Proses penimbangan	32
Gambar 1.23b. Pengemasan keju	32
Gambar 1.24. Diagram alir produksi keju full fat mozzarella	33
Gambar 1.25. Diagram alir produksi keju low-moisture part-skim mozzarella	34
Gambar 1.26. <i>Milk can</i>	35
Gambar 1.27. Lactoscan	35
Gambar 1.28. Troli barang	36
Gambar 1.29. <i>Cheesecloth</i>	36
Gambar 1.30. <i>Cheese vat</i>	37
Gambar 1.31. <i>Pre-press vat</i>	37
Gambar 1.32. <i>Cream separator</i>	38
Gambar 1.33. Mesin <i>vacuum</i>	38
Gambar 1.34. Termometer	39
Gambar 1.35. pH meter	39
Gambar 1.36. Pisau	39
Gambar 1.37a. Timbangan digital Acis 15X.	40

Gambar 1.37b. Timbangan digital Acis MN-200	40
Gambar 1.38. <i>Curd cutter</i>	40
Gambar 1.39. <i>Mold</i>	41
Gambar 1.40. Beban.....	41
Gambar 1.41. <i>Stainless bowl</i>	42
Gambar 1.42. Batang pengaduk	42
Gambar 1.43. <i>Milk stirrer</i>	42
Gambar 1.44. Keranjang (krat)	43
Gambar 2.1. Grafik rendemen keju <i>full fat mozzarella</i>	49
Gambar 2.2. Grafik rendemen keju <i>low-moisture part-skim (LMPS) mozzarella</i>	50
Gambar 2.3. Diagram <i>fishbone</i>	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Logbook</i> pelaksanaan kerja praktik	57
Lampiran 2. Formulir penilaian pembimbing lapangan.....	59
Lampiran 3. Keterangan penyelesaian kerja praktik.....	60
Lampiran 4. Kartu kontrol pembimbingan internal	61
Lampiran 5. Sertifikat BPOM keju peram	62
Lampiran 6. Sertifikat BPOM keju mentah (halloumi)	63
Lampiran 7. Sertifikat HACCP PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.....	64
Lampiran 8. Sertifikat halal PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	66