



# **PROSES PEMERIKSAAN PRODUK AKHIR KEJU MOZZARELLA DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI**

**SITI ALYA AMIRA SYARIFAH**



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies



**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN**

**SEKOLAH VOKASI**

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2020**

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



## PERNYATAAN MENGENAI LAPORAN TUGAS AKHIR DAN SUMBER INFORMASI SERTA PELIMPAHAN HAK CIPTA

Dengan ini saya menyatakan laporan akhir Proses Pemeriksaan Produk Akhir Keju Mozzarella di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi adalah karya saya dengan arahan dari dosen pembimbing dan belum diajukan dalam bentuk apa pun kepada perguruan tinggi mana pun. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan maupun tidak diterbitkan dari penulis lain telah disebutkan dalam teks dan dicantumkan dalam Daftar Pustaka di bagian akhir laporan akhir.

Dengan ini saya melimpahkan hak cipta dari karya tulis saya kepada Institut Pertanian Bogor.

Bogor, Agustus 2020

Siti Alya Amira Syarifah

J3E117098



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengemukakan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

## RINGKASAN

SITI ALYA AMIRA SYARIFAH. Proses Pemeriksaan Produk Akhir Keju Mozzarella di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi. *Process of Inspecting the Final Mozzarella Cheese at PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi*. Dibimbing oleh DEWI SARASTANI.

PT Bukit Baros Cempaka (PT BBC) merupakan perusahaan yang bergerak di industri pengolahan susu. Pertama kali dirintis oleh Bapak Ing Rachmantio dibantu seorang ahli keju gouda dari Belanda. Produk pertama yang dihasilkan adalah keju gouda. Produk yang dihasilkan saat ini cukup beragam mulai dari keju, yoghurt, dan *snack* keju.

Keju mozzarella merupakan keju *pasta fillata* (curd yang elastis) yang berasal dari Italia. Keju mozzarella termaksud jenis keju lunak yang proses pembuatannya tidak melalui proses pematangan atau disebut keju segar. Keju mozzarella biasanya digunakan sebagai topping pizza dan pasta. Sifat khas dari keju mozzarella yaitu berserabut, elastis, dan lunak.

Tujuan pembuatan laporan akhir ini untuk menguraikan informasi mengenai proses pemeriksaan produk akhir keju mozzarella yang diproduksi oleh PT Bukit Baros Cempaka. Pemeriksaan produk akhir secara berkala bertujuan untuk menilai kesesuaian proses produksi berdasarkan standar yang telah ditetapkan oleh perusahaan. Pemeriksaan mutu produk akhir dapat mengurangi penyimpangan produk dan memudahkan evaluasi saat terjadi penyimpangan pada produk.

Data primer didapatkan dari pemeriksaan produk keju mozzarella meliputi organoleptik keju mozzarella sebelum proses pemanggangan, organoleptik keju mozzarella setelah proses pemanggangan, pengelompokan produk berdasarkan standar, dan wawancara dengan narasumber. Data sekunder didapatkan dari studi pustaka dan jurnal untuk membandingkan data yang diperoleh dari lapangan dengan literatur yang sesuai topik pemeriksaan mutu produk akhir keju mozzarella.

Pemeriksaan produk akhir sebelum pemanggangan terdiri dari parameter warna, rasa, tekstur, elastisitas, dan hasil parutan yang mengacu pada standar perusahaan. Pemeriksaan produk akhir setelah pemanggangan terdiri dari parameter warna setelah pemanggangan, *melting*, dan *stretching*. Berdasarkan pengujian pemeriksaan produk akhir keju mozzarella sebelum dan setelah pemanggangan rata-rata hasil pengujian menunjukkan produk memenuhi standar yang ditetapkan perusahaan. Pengujian organoleptik sebelum pemanggangan menunjukkan rata-rata keju mozzarella memiliki aroma susu, rasa keju *less milky*, tekstur kenyal, elastisitas keju elastis, dan hasil parutan tidak menempel. Pengujian organoleptik setelah pemanggangan menunjukkan rata-rata keju mozzarella memiliki warna kuning keemasan, *melting* terdapat di *batch* awal dan akhir, dan panjang *stretching* yang dihasilkan 26-60 cm.

Kata kunci: keju mozzarella, produk akhir, proses pemeriksaan.



© Hak Cipta milik IPB, tahun 2020  
Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

*Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan atau menyebutkan sumbernya. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik, atau tinjauan suatu masalah; dan pengutipan tersebut tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB*

*Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apa pun tanpa izin IPB*

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

# PROSES PEMERIKSAAN PRODUK AKHIR KEJU MOZZARELLA DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI

**SITI ALYA AMIRA SYARIFAH**



Laporan Akhir  
Sebagai salah satu syarat untuk mendapatkan gelar  
Ahli Madya pada  
College of Vocational Studies

Program Studi Supervisor Jaminan Mutu Pangan

**SUPERVISOR JAMINAN MUTU PANGAN  
SEKOLAH VOKASI  
INSTITUT PERTANIAN BOGOR  
BOGOR  
2020**



Halaman penguji pada ujian laporan akhir

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

Penguji pada ujian laporan akhir: Rianti Dyah Hapsari, S.T.P., M.Sc.

#### Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
  - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
  - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Judul Laporan Akhir : Proses Pemeriksaan Produk Akhir Keju Mozzarella di PT  
Bukit Baros Cempaka, Sukabumi  
Nama : Siti Alya Amira Syarifah  
NIM : J3E117098

Disetujui oleh  
Pembimbing

Pembimbing : Ir. Dewi Sarastani, M.Si.



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies  
Diketahui oleh

Ketua Program Studi : Ir. Caecillia Chrismie Nurwitri, D.A.A.  
NIP.195805041985032001

Dekan : Dr. Ir. Arief Darjanto, Dip.Ag.Ec., M.Ec.  
NIP. 196106181986091001



Tanggal Ujian: 05 Agustus 2020

Tanggal Lulus: 14 Agustus 2020

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.