

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.

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 mengumunkan atau memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.