



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Tempat dan Waktu Pelaksanaan	2
2.2 Teknik Pengumpulan Data	2
2.3 Metode Pengujian	2
2.3.1 Alat dan Bahan	2
2.3.2 Sebelum Pemanggangan	2
2.3.3 Sesudah Pemanggangan	2
3 KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	3
3.1 Sejarah Perusahaan	3
3.2 Visi dan Misi Perusahaan	3
3.2.1 Visi	3
3.2.2 Misi	3
3.3 Struktur Organisasi Perusahaan	4
3.4 Lokasi dan Tata Letak Perusahaan	5
3.5 Ketenagakerjaan	6
3.6 Produk Perusahaan	6
4 ASPEK PROSES PRODUKSI	7
4.1 Deskripsi Produk	7
4.2 Bahan Baku dan Bahan Tambahan	7
4.3 Proses Produksi	8
4.3.1 Penerimaan susu segar	8
4.3.2 Pemanasan susu	9
4.3.3 Penambahan starter dan rennet	9
4.3.4 Pengadukan dan pendiaman	9
4.3.5 Pemotongan dadih	9
4.3.6 Pengeluaran air <i>whey</i>	10
4.3.7 Pendiaman, Pembalikan, Penirisan dan Pengecekan dadih	10

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





4.3.8	<i>Moulding</i>	10
4.3.9	Pencetakan dan penirisan	11
4.3.10	Pengecekan <i>Quality Control</i>	11
4.3.11	Pengemasan	11
5	HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1	Pemeriksaan Kualitas Sebelum Pemangangan	13
5.1.1	Aroma	13
5.1.2	Rasa	13
5.1.3	Tekstur	13
5.1.4	Elastisitas	14
5.1.5	Hasil Parutan	14
	Pemeriksaan Kualitas Setelah Pemangangan	15
5.1.6	Warna	15
5.1.7	<i>Melting</i>	16
5.1.8	<i>Stretching</i>	17
5.2	Tindakan Koreksi	18
6	SIMPULAN DAN SARAN	18
6.2	Simpulan	18
6.3	Saran	18
	LAMPIRAN	21



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.

DAFTAR TABEL

1 Produk Keju PT Bukit Baros Cempaka	6
2 Standar Pemeriksaan Keju Mozzarella Sebelum Pemanggangan	15
3 Hasil Warna Setelah Pemanggangan	16
4 Hasil <i>Melting</i> Setelah Pemanggangan	16
5 Hasil <i>Stretching</i> Setelah Pemanggangan	17
6 Spesifikasi Produk <i>Reject</i>	18

DAFTAR GAMBAR

1 Logo PT Bukit Baros Cempaka	3
2 Alat <i>alcohol milk testing gun</i>	8
3 Alat <i>lacto scan milk analyser</i>	8
4 Potongan Dadih 2	10
5 Potongan Dadih 1	10
6 Proses <i>Moulding</i> Keju Mozzarella	11
7 Diagram Alir Produksi Keju Mozzarella	12
8 Hasil Parutan Keju Mozzarella	14
9 Warna Kuning Keemasan	15
10 Warna Agak Kecokelatan	15
11 Penampakan <i>Melting</i>	16
12 Penampakan <i>Stretching</i>	17
13 Perbandingan Panjang <i>Stretching</i>	17

DAFTAR LAMPIRAN

1 Struktur Organisasi PT Bukit Baros Cempaka	22
2 <i>Check Sheet</i> Pemeriksaan Produk Akhir Mozzarella	23

