

# Nor Ali Mahfud

*by* UNITRI Press

---

**Submission date:** 30-Aug-2023 08:54PM (UTC-0700)

**Submission ID:** 2000287325

**File name:** Nor\_Ali\_Mahfud.docx (52.84K)

**Word count:** 1053

**Character count:** 6787

**KAJIAN PENERAPAN PENGAWASAN MUTU PANGAN**  
**PADA PROSES OLAHAN <sup>1</sup>KEJU MOZZARELLA DI**  
**CV. NARENDRA FOOD**

**SKRIPSI**



**Oleh :**

**NOR ALI MAHFUD**  
2016340045

**<sup>2</sup>PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**  
**FAKULTAS PERTANIAN**  
**UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi**  
**MALANG**  
**2023**

## RINGKASAN

Keju mozzarella pada saat ini telah banyak di kembangkan oleh industri-industri rumah tangga hingga industri-industri besar. CV.Narendra Food termasuk salah satu perusahaan yang membuat Keju mozzarella. Pada saat ini yang menjadi suatu permasalahan di CV.Narendra Food adalah penerapan pengawasan mutu pada setiap tahap produksi di dalam suatu perusahaan masih kurang konsisten sehingga masih banyak proses produksi dan hasil akhir yang kurang maksimal sehingga perlunya pengawasan mutu untuk menunjang hasil akhir yang sesuai dengan rencana perusahaan yang sudah ditetapkan. Tujuan dilaksanakannya riset ini ialah untuk mengetahui menerapkan sistematis pengendalian mutu proses produksi dan faktor-faktor yang menyebabkan kerusakan produk di pabrik keju mozarella "Chizzu" CV. Narendra Food.

Penelitian ini dilakukan di CV. Narendra Food berlokasi di Jl.Margomulyo, Gunungsari, Kec. Bumiaji, Kota Batu, Jawa Timur. Data penelitian dikumpulkan menggunakan kuesioner disertai observasi, dan dokumentasi. Responden penelitian ini meliputi manajer dan karyawan perusahaan. Data yang terkumpul dianalisis dan diolah kedalam diagram pareto, diagram kendali, dan diagram tulang ikan (*fishbone diagram*).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penerapan sistem pengendalian mutu proses produksi di pabrik keju mozarella CV. Narendra Food sudah diterapkan namun masih ada beberapa penyimpangan proses produksi sehingga berdampak pada adanya sejumlah produk cacat, yang meliputi produk keju lembek, keju keruh, dan kemasan rusak. Selama periode produksi Agustus 2023 ditemukan produk cacat keju lembek sejumlah 60 kg dengan presentasi 3,71%, kemasan rusak 39 pcs dengan presentase 2,41%, dan keju keruh 23,5 kg dengan persentase 1,45%. berdasarkan diagram pareto diketahui produk cacat dengan jumlah terbanyak ialah keju yang lembek sebesar 49%. Pada diagram kendali diketahui rata-rata produk cacat masih di dalam batas yang wajar. Faktor-faktor yang menyebabkan produk cacat pada proses produksi keju mozarella "Chizzu" diantaranya seperti ketidaktepatan dan konsentrasi manusia, kualitas dan sumber bahan baku, pengawasan dan kesesuaian standar metode produksi, dan performa serta pembaharuan mesin dan peralatan.

***Kata kunci : Pengawasan Mutu, Pengolahan, Keju Mozzarella.***

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Salah satu makanan olahan berbahan dasar susu yang memiliki banyak nutrisi adalah keju. Keju dapat digolongkan sebagai keju alami atau keju olahan tergantung pada cara pengolahannya. Biasanya, enzim rennet dan kultur mikroba, yaitu Bakteri Asam Laktat (BAL), mengentalkan susu untuk menghasilkan keju. Satu-satunya langkah dalam produksi keju olahan adalah penghancuran, pencampuran, pengisian, pengemasan, dan penyimpanan keju alami. Keju alami biasanya merupakan bahan dasar keju olahan, bersama dengan zat penstabil, pengawet, dan pewarna. Keju olahan dapat dikatakan sebagai produk yang memiliki risiko bahaya yang tinggi karena kualitas keju olahan harus dikontrol mulai dari penerimaan bahan mentah hingga produk jadi. Kemajuan ilmu pengetahuan saat ini juga secara tidak langsung mempengaruhi perubahan masyarakat dalam keinginan dan pemikiran konsumen. Tujuan masyarakat adalah untuk mempromosikan gaya hidup sehat, termasuk mengevaluasi secara cermat nilai gizi dan keamanan makanan yang akan dicerna. Oleh karena itu, untuk menjaga kepercayaan pelanggan di berbagai bidang, bisnis makanan harus terus menghadirkan makanan yang sehat dan aman (Amrullah, 2013).

Salah satu produk olahan susu segar, keju mozzarella secara alami memiliki kualitas terbaik dan terbuat dari susu mamalia seperti kambing, sapi, dan kerbau. Keju mozzarella memiliki kualitas yang elastis, berserat, dan lembut. Meski belum matang atau tergolong keju segar, mozzarella merupakan keju yang lembut. Kelompok keju (post filata) yang dimasak dan dicairkan pada suhu 300 C–350 C termasuk mozzarella. Keju mozzarella antara lain sebagai topping pizza. Karena hanya keju mozzarella yang dilelehkan saja yang dapat membentuk serat ketika dipanaskan, memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, rasa yang nikmat, dan tidak dapat tergantikan oleh keju lainnya.

Bakteri asam laktat yang terdapat pada keju mozzarella, yang berasal dari susu dan memiliki potensi manfaat kesehatan, berfungsi sebagai probiotik. Bakteri hidup dapat bermanfaat bagi mikrobiota usus, dan bakteri ini disebut probiotik. Selain itu, penambahan bakteri probiotik dapat menghentikan penyebaran kuman berbahaya (Kisworo, 2015). Keju mozzarella tidak hanya bergizi tinggi, tetapi juga tidak perlu

disimpan dalam waktu lama. Terlihat dari banyaknya olahan makanan yang menggunakan keju ini, antara lain roti bakar, mozzarella goreng, pizza, corn dog, dan masih banyak lainnya, keju mozzarella merupakan salah satu bentuk keju lembut elastis yang khas dan sangat disukai masyarakat Indonesia. lainnya. Salah satu penyebab meningkatnya konsumsi keju di Indonesia adalah maraknya keju olahan mozzarella.

Keju mozzarella pada saat ini telah banyak di kembangkan oleh industri-industri rumah tangga hingga industri-industri besar. CV.Narendra Food merupakan salah satu perusahaan yang memproduksi Keju mozzarella. Karakteristik keju mozzarella adalah elastis, berserat, dan lunak. Untuk menyamai atau menghasilkan kualitas keju yang diinginkan maka perlu penerapan Tujuan dari pengendalian kualitas pangan adalah untuk meminimalkan bahaya atau cacat pada hasil produksi. Saat ini CV.Narendra Food sedang mengalami permasalahan dalam penerapan kendali mutu pada setiap tahap produksi di dalam suatu perusahaan masih kurang konsisten sehingga masih banyak proses produksi dan hasil akhir yang kurang maksimal sehingga perlunya pengawasan mutu untuk menunjang hasil akhir yang sesuai dengan rencana perusahaan yang sudah ditetapkan. Menurut Indrawati (2013), tujuan pengendalian kualitas adalah untuk memastikan bahwa produk jadi memenuhi standar kualitas yang ditetapkan dan biaya desain produk, biaya inspeksi, dan biaya produksi dapat dikelola secara efektif.

Pengendalian mutu menawarkan penjelasan tentang cara melaksanakan suatu tugas untuk menjamin bahwa proses pembuatan akan menghasilkan barang yang memenuhi tujuan yang ditentukan. Kinerja sebenarnya dari proses dinilai, dan kinerja aktual dibandingkan dengan tujuan, sebagai bagian dari operasi pengendalian kualitas. Hal ini mencakup semua operasi yang berada dalam lingkup pemantauan rutin, dimulai dengan bahan mentah, metode produksi, dan diakhiri dengan barang jadi. Tujuan pengendalian mutu adalah menciptakan peraturan dalam proses industri agar barang yang dihasilkan aman dan bermutu.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana menerapkan sistematis mengendalikan mutu di pabrik keju mozzarella “Chizzu” CV. Narendra Food?

2. Apa saja yang menjadikan faktor yang bisa berdampak kerusakan produk keju mozzarella “Chizzu” CV. Narendra Food?

### **1.3 Tujuan penelitian**

Tujuan dari aktivitas aktivitas ialah:

1. Untuk mengetahui menerapkan sistematis mengendalikan mutu proses produksi di pabrik keju mozzarella “Chizzu” CV. Narendra Food
2. Untuk beritahu faktor yang menyebabkan pada kerusakan produk keju mozzarella “Chizzu” CV. Narendra Food

6

### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi perusahaan yang bersangkutan yaitu CV. Narendra Food, sebagai bahan masukan dalam pengendalian kualitas pada produk dalam hal pengawasan suatu prosedur pemeliharaan dan pengolahan yang baik sehingga berefek pada konsistensi dan peningkatan kualitas produk.
1. Bagi akademisi, merupakan informasi bagi penelitian lanjutan sebagai pengembangan pengawasan mutu, baik di CV. Narendra Food maupun industri keju mozzarella yang lainnya.

# Nor Ali Mahfud

## ORIGINALITY REPORT

9%

SIMILARITY INDEX

9%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

1%

STUDENT PAPERS

## PRIMARY SOURCES

1	<a href="http://repository.ub.ac.id">repository.ub.ac.id</a> Internet Source	3%
2	<a href="http://rinjani.unitri.ac.id">rinjani.unitri.ac.id</a> Internet Source	2%
3	Submitted to Universitas Pamulang Student Paper	1%
4	<a href="http://eprints.umm.ac.id">eprints.umm.ac.id</a> Internet Source	1%
5	<a href="http://jurnal.ubd.ac.id">jurnal.ubd.ac.id</a> Internet Source	1%
6	<a href="http://dspace.uui.ac.id">dspace.uui.ac.id</a> Internet Source	1%

Exclude quotes On

Exclude matches Off

Exclude bibliography On

# Nor Ali Mahfud

---

PAGE 1

---

PAGE 2

---

PAGE 3

---

PAGE 4

---

PAGE 5

---