

**KAJIAN PENERAPAN PENGAWASAN MUTU PANGAN
PADA PROSES OLAHAN KEJU MOZZARELLA DI
CV. NARENDRA FOOD**

SKRIPSI



Oleh :

NOR ALI MAHFUD

2016340045

**PROGRAM STUDI TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN
FAKULTAS PERTANIAN
UNIVERSITAS TRIBHUWANA TUNGGADewi
MALANG
2023**

KAJIAN PENERAPAN PENGAWASAN MUTU PANGAN PADA PROSES OLAHAN KEJU MOZZARELLA DI CV. NARENDRA FOOD

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 mozarella “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 mozarella “Chizzu” CV. Narendra Food
2. Untuk beritahu faktor yang menyebabkan pada kerusakan produk keju mozarella “Chizzu” CV. Narendra Food

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.

DAFTAR PUSTAKA

- Amrullah, M.A. (2013). Panduan menyusun proposal skripsi, tesis & disertasi.
- Fox, P.F., Guinee, T.P., Mcseeney, P.L.H., dan Cogan, T.M. 2000. *Fundamental Of Cheese Science*. Gaithersburg: Aspen.
- George, R., dan Leslie, W. 2000. *Dasar-Dasar Manajemen*. (Jakarta: Bumi Aksara, 2010)
- Greenfields Indonesia. 2013. *Greenfields Indonesia Department of Cheese*. Malang.
- Harjono, J.D. 2015 Pengaruh kepemimpinan Transformasional dan self efficacy terhadap kerja pegawai PT. Air Manado.
- Indriantoro, dan Supomo, B. 2013. *Metodologi Penelitian Bisnis Untuk Akuntansi & Manajemen*. Yogyakarta: BPFE.
- Indrawati, A.D. 2013. Pengaruh Kepuasan Kerja Terhadap Kinerja Karyawan dan Kepuasan Pelanggan pada Rumah Sakit Swasta di Kota Denpasar. *Jurnal Manajemen, Strategi Bisnis, dan Kewirausahaan*. Vol. 7, No. 2, hal.153-142
- Komar, N., Hawa, L.C., dan Prastiwi, R. 2009. Karakteristik Termal Produk Keju Mozzarella (Kajian Konsentrasi Asam Sitrat). *Jurnal Teknologi Pertanian* 10 (2):78-87.
- Kuo, M. I. And Gunasekaran, S. (2003). Effect of Frozen Storage on Physical Properties of Pasta Filata and Pasta Filata Mozzarella Cheeses. *Journal Dairy Science*. 86:1108. United States. National Institute of Healthy
- Mc Mahon, D.J. 2007. *Product Specifications : Mozzarella Cheese Specification* No. 603. McMahan Food Global Marketers.
- Nuzulan S.N., Saloko, S., dan Kisworo, D. 2015. Kajian mutu dan daya simpan keju mozzarella probiotik dari susu kerbau. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*.
- Prawirosentono. 2004. *Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu*, Jakarta: Rineka Cipta.
- Priyono, P., dan Chandra, T. (2015). The Influence of Leadership Styles, Work Environment and Job Satisfaction of Employee Performance—Studies in the School of SMPN 10 Surabaya. *International Education Studies*, 9(1), 131– 140.

Puspitasari, D. 2004. Perbaikan dan Evaluasi Penerapan Sistem Manajemen Mutu Pada Industri Pengolahan Tahu. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Sameen, A., Fariq, M.A., Nuzhat, H., dan Haq, N. 2008. Quality Evaluation of Mozzarella Cheese From Different Milk Sources, Pakistan Journal of Nutrition 7(6): 753-756