

**PROSEDUR PENGELUARAN DOMESTIK KEJU *MOZZARELLA* DI
BALAI KARANTINA PERTANIAN (BKP) KELAS II YOGYAKARTA
WILAYAH KERJA ADISUTJIPTO PERIODE TAHUN 2018**

Oleh:

ICA NURUL KUSUMA WARDANI
16/405928/SV/12527

ABSTRAK

Keju *Mozzarella* merupakan keju lunak yang proses pembuatannya tidak dimatangkan (*unripped*) atau disebut juga keju segar (*fresh cheese*). Ciri-ciri keju *mozzarella* yaitu elastis, berserat, dan lunak. Tingginya angka lalu lintas susu dan produk olahannya dapat meningkatkan resiko terbawa dan penyebaran hama penyakit hewan karantina (HPHK) antar area di dalam maupun luar negeri. Tujuan penulisan Tugas Akhir adalah untuk mengetahui prosedur pengiriman keju dan dokumen persyaratan pengiriman keju yang dilalu lintaskan dari suatu daerah ke daerah lain di wilayah Indonesia yang dilakukan oleh Balai Karantina Pertanian Kelas II Yogyakarta. Materi yang digunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah data lalu lintas pengiriman keju di Balai Karantina Pertanian Kelas II Yogyakarta tahun 2018. Metode yang digunakan untuk pengumpulan data adalah pengamatan, dokumentasi, serta mengikuti langsung Praktek Kerja Lapangan (PKL) di tempat tersebut. Jumlah sampel pengiriman pada periode tahun 2018 sebanyak 26.812 kg dalam 141 kali pengiriman. Seluruh pengiriman dapat dilalulintaskan karena dokumen telah lengkap dan tidak ada pelanggaran. Prosedur pengiriman di Balai Karantina Pertanian Kelas II Yogyakarta telah memenuhi persyaratan sesuai dengan peraturan karantina yang berlaku.

Kata Kunci : keju mozzarella, karantina, BKP Kelas II Yogyakarta, hphk

**DOMESTIC EXPENDITURE PROCEDURE OF MOZZARELLA
CHEESE IN AGRICULTURAL QUARANTINE OFFICE SECOND CLASS
YOGYAKARTA WORKING AREA ADISUTJIPTO 2018 PERIOD**

By:

ICA NURUL KUSUMA WARDANI
16/405928/SV/12725

ABSTRACT

Mozzarella cheese is a soft cheese whose manufacturing process is not unripened or also called fresh cheese. The characteristics of mozzarella cheese are elastic, filamentous, and soft. The high rate of traffic of milk and processed products can increase the risk of being carried out and the spread of quarantine animal pests between areas within and outside the country. The purpose of writing the Final Project is to find out the procedure for sending cheese and the requirements for sending cheese that are crossed from one area to another in the territory of Indonesia carried out by the Yogyakarta Second Class Agricultural Quarantine Center. The material used in the writing of this final assignment is data on cheese shipping traffic at the Yogyakarta II Class Agricultural Quarantine Center in 2018. The method used for data collection is observation, documentation, and directly following Field Work Practices in that place. The number of shipping samples in the 2018 period was 26,812 kg in 141 shipments. All shipments can be traffic because the document is complete and there are no violations. Delivery procedures at the Class II Yogyakarta Agricultural Quarantine Center meet the requirements in accordance with applicable quarantine regulations.

Keywords : Mozzarella chesee, quarantine, Yogyakarta Class II Quarantine, quarantine animal pest