

**IDENTIFIKASI PENYEBAB KEJU *MOZZARELLA* TANPA KULTUR
MENJADI LEMBЕК DI PT BUKIT BAROS CEMPAKA, SUKABUMI,
JAWA BARAT**

Elsava Rokhma Maharani ¹, Diklusari Isnarosi Norsita, S.T.P, M.Si.² dan ² Ika
Restu Revulaningtyas, S.T.P, M.Sc.

¹Mahasiswa Diploma III Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

²Dosen Diploma III Agroindustri, Universitas Gadjah Mada

RINGKASAN

Lokasi magang penulis yaitu di PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi, Jawa Barat. PT Bukit Baros Cempaka beralamatkan di Kp. Cihuis RT 011 RW 04 Desa Sasagaran, Kebonpedes, Sukabumi. Berdiri sejak tahun 1983 dengan pemilik bapak Ing Rachmantio. Selama periode magang berlangsung penulis ditempatkan di divisi produksi keju *mozzarella*. Salah satu masalah yang terjadi di divisi *mozzarella* yaitu pada proses produksi *mozzarella* tanpa kultur menjadi lembek. Keju *mozzarella* tanpa kultur merupakan keju yang dibuat dengan campuran rennet dan asam sitrit. Oleh karena itu tujuan dari kegiatan magang yaitu mengidentifikasi penyebab keju *mozzarella* tanpa kultur menjadi lembek di PT Bukit Baros Cempaka. Metode yang digunakan adalah metode pengamatan. Kemungkinan faktor penyebab keju *mozzarella* tanpa kultur menjadi lembek kadar air tinggi dari bahan baku. Rendahnya *total solid* dari bahan baku. Waktu menunggu saat proses pemasukan dadih ke dalam mesin *moulding* yang mengakibatkan kualitas dadih menurun.

Kata kunci : keju, lembek, kadar air, *total solid*

**IDENTIFICATION OF THE CAUSE OF MOZZARELLA WITHOUT
STARTER CAUSES TO BE SOFT IN PT BUKIT BAROS CEMPAKA,
SUKABUMI, JAWA BARAT**

Elsava Rokhma Maharani ¹, Diklusari Isnarosi Norsita, S.T.P, M.Si.² and ² Ika
Restu Revulaningtyas, S.T.P, M.Sc.

¹*Student of Diploma III Agroindustry, Universitas Gadjah Mada*

²*Lecturer of Diploma III Agroindustry, Universitas Gadjah Mada*

SUMMARY

The author's internship location is at PT Bukit Baros Cempaka, Sukabumi, West Java. PT Bukit Baros Cempaka is addressed in Kp. Cihuis RT 011 RW 04 Sasagaran Village, Kebonpedes, Sukabumi. Established in 1983 with the owner Mr. Ing Rachmantio. During the internship period the author was placed in the mozzarella cheese production division. One of the problems that occur in the mozzarella division is that in the process of producing mozzarella without starter it becomes soft. Strater mozzarella cheese is cheese made with a mixture of rennet and citric acid. Therefore the purpose of the internship activity is to identify the causes of mozzarella cheese without starter to be flabby at PT Bukit Baros Cempaka. The method used is the observation method. Possible factors causing mozzarella cheese without strater become soft, high water content from raw materials. Low total solid from raw materials. The time to wait during the process of entering curd into the molding machine which results in the quality of the curd decreasing.

Keywords: cheese, softness, moisture content, total solid