

ANALISIS STRATEGI MITIGASI RISIKO PROSES PRODUKSI KEJU *MOZZARELLA* PADA USAHA RUMAH KEJU JOGJA DI KABUPATEN SLEMAN DAERAH ISTIMEWA YOGYAKARTA

Oleh: Aisyah Nila Widyarini

Dibimbing Oleh: Nanik Dara Senjawati dan Heni Handri Utami

ABSTRAK

Penelitian ini dilakukan di usaha Rumah Keju Jogja di Kabupaten Sleman Daerah Istimewa Yogyakarta. Penelitian ini bertujuan untuk 1) Mendeskripsikan tahap - tahap proses produksi keju *Mozzarella* pada Rumah Keju Jogja. 2) Menganalisis kejadian risiko pada proses produksi keju *mozzarella* pada Rumah Keju Jogja. 3) Merumuskan strategi mitigasi dalam menangani atau mengurangi risiko pada seluruh proses produksi keju *Mozzarella* yang dihadapi Rumah Keju Jogja. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif. Metode pelaksanaan penelitian ini menggunakan metode studi kasus. Metode penentuan responden menggunakan metode *purposive sampling*. Jenis yang digunakan yaitu data primer dan sekunder. Metode pengumpulan data dengan wawancara, observasi, pengisian lembar kerja FMEA dan studi pustaka. Teknik analisis data untuk mengidentifikasi proses produksi secara deskripsi, analisis risiko dilakukan menggunakan metode FMEA, penyusunan strategi mitigasi dilakukan menggunakan bantuan diagram *fishbone*. Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil penelitian 1). Proses produksi keju *mozzarella* di Rumah Keju Jogja terdiri dari 8 tahapan yaitu Penyediaan Susu segar, pasteurisasi, pengasaman, koagulasi, dehidrasi, stretching, penggaraman & pencetakan dan pengemasan. 2). Dari 8 tahapan proses produksi keju *mozzarella* terdapat 12 kejadian risiko dan yang berada diatas nilai kritis ada 6 kejadian risiko yaitu, kuantitas susu tidak sesuai dengan permintaan, kualitas susu tidak sesuai dengan permintaan, susu terkontaminasi benda asing, susu terlalu asam, rasa keju tidak konsisten, dan kemasan rusak. 3). Usulan strategi mitigasi yang diberikan adalah perbaikan komunikasi dengan supplier dan meningkatkan pengawasan terhadap supplier untuk risiko kuantitas susu tidak sesuai dengan permintaan, pembuatan *Standard Operating Procedure* (SOP) dan mengadakan evaluasi supplier untuk risiko kualitas susu tidak sesuai dengan permintaan, Menyusun *Sanitation Standard Operating Procedure* (SSOP) serta menata kembali *layout* tempat produksi untuk risiko susu terkontaminasi benda asing, penambahan tenaga kerja pada saat produksi dalam skala besar dan pengawasan secara maksimal dari ketua untuk risiko susu terlalu asam, penggunaan logbook dengan rinci serta penggunaan alat *refractometer salinity* untuk risiko rasa keju tidak konsisten. Pemberian pelatihan kepada karyawan dan melakukan pengawasan terutama pada saat menggunakan alat produksi baru untuk risiko Kemasan rusak.

Kata kunci: risiko produksi, keju *mozzarella*, mitigasi risiko

**RISK MITIGATION STRATEGY ANALYSIS OF MOZZARELLA CHEESE
PRODUCTION PROCESS AT RUMAH KEJU JOGJA IN SLEMAN
REGENCY SPECIAL REGION OF YOGYAKARTA**

By: Aisyah Nila Widyarini

Supervised by: Nanik Dara Senjawati and Heni Handri Utami

ABSTRACT

This research was conducted at Rumah Keju Jogja in Sleman Regency Special region of Yogyakarta. This study was aimed to 1) Describe the stages of mozzarella cheese production process at Rumah Keju Jogja.. 2) Analyzing risk events in the mozzarella cheese production process at Rumah Keju Jogja. 3) Formulate mitigation strategies in dealing or reducing risks throughout the mozzarella cheese production process faced by Rumah Keju Jogja. The research method used in this research was descriptive method and was carried out using a case study method. Respondents in this research were selected using purposive sampling technique. Types of data used were primary and secondary data. The technique of data collection used were interviews, observations, FMEA worksheet filling and literature reviews. The data analysis technique to identified the production process and identified risk events in the production by description, the risk measurement carried out by using FMEA method, and formulation of mitigation strategies were formed out by using help of fishbone diagrams. Based on the research that had been done, the results of research 1) The production process of mozzarella cheese at Rumah Keju Jogja consisted of 8 stages, preparation of fresh milk, pasteurization, acidification, coagulation, dehydration, stretching, salting & printing and packaging. 2) Of the 8 stages of the mozzarella cheese production process there were 12 risk events and above the critical value there were 6 risks the quantity of milk did not match the demand, the quality of the milk did not match the demand, the milk was contaminated with foreign objects, the milk was too sour, the cheese taste was inconsistent, and damaged packaging. 3) The proposed mitigation strategies given were to improve communication with suppliers and increase supervision of suppliers for the risk of milk quantity that is not in accordance with demand, Rumah Keju Jogja has to making Standard Operating Procedures (SOP) and conducting supplier evaluations for the risk of milk quality not in accordance with demand, Preparing Sanitation Standard Operating Procedure (SSOP) as well as rearranging the layout of the production site for the risk of milk being contaminated with foreign objects, the addition of labor during large-scale production and provide maximum supervision for the risk of too sour milk, the use of a detailed logbook and the use of a salinity refractometer for the risk of inconsistent cheese taste. Providing training to employees and supervising especially when using new production equipment for the risk of damaged packaging.

Keywords: production risk, mozzarella cheese, risk mitigation