

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keju merupakan olahan pangan padat yang diproduksi dari susu, dengan pemisahan zat padat pengentalan (Saragih *et al.* 2020). Keju mozzarella yaitu bentuk olahan keju lunak yang banyak diminati (Daulay 1991). Tekstur keju mozzarella yang lembut dan kenyal dengan warna putih kekuningan, sehingga berdasarkan jenisnya dibagi menjadi dua yaitu segar dan kering (Saputri *et al.* 2021). Pada umumnya keju mozzarella memiliki kelemahan yaitu pada proses pembuatannya sehingga menyebabkan kualitas keju mozzarella menurun (Widarta *et al.* 2016).

Tahapan pembuatan keju meliputi penggumpalan, pengasaman, pemotongan *curd*, penggaraman, pematangan, pencetakan dan pengemasan (Rohmatussolihat *et al.* 2015). Proses produksi pembuatan keju mozzarella memiliki beberapa penyebab yang membuat menurunnya kualitas keju mozzarella dengan adanya analisis faktor penentu pada proses produksi dapat mengetahui penyebab kualitas dari keju mozzarella berkurang (Sunarya *et al.* 2016). Kerusakan atau menurunnya keju mozzarella sangat ditentukan oleh proses pembuatan keju yang selama ini dilakukan. Analisis faktor merupakan analisis komponen utama digunakan dalam identifikasi faktor yang relatif kecil dalam menjelaskan hubungan sejumlah besar variabel.

Penelitian ini menggunakan studi kasus di CV. Narendra Food yang merupakan salah satu industri keju mozzarella di Malang. Permasalahan adanya cacat produk keju mozzarella dari 668 dengan total 11.027 produksi selama bulan September sampai dengan Oktober, mengakibatkan 6% dari produksi dari keju mozzarella dengan berat 250 gram pada cacat produk mengalami kerugian pada perusahaan CV. Narendra Food Malang. Kualitas keju mozzarella tersebut yaitu cacat produk, adanya cacat produk yang tidak diperbaiki perusahaan dapat mengalami penurunan produk pada keju mozzarella pada bulan September sampai Oktober. Kualitas keju mozzarella dipengaruhi oleh proses pematangan keju pada mesin *stretcher*, salah satu bentuk kualitas keju mozzarella diukur dari kemuluran, tingkat kemuluran keju mozzarella disebabkan faktor suhu, tekstur dan waktu. Suhu pada proses pematangan dimesin *stretcher* berkisar yaitu 70-85°C. Tekstur menggambarkan kekompakan olahan keju, sedangkan tekstur dari proses pematangan keju mozzarella sangat dipengaruhi oleh kadar airnya. Waktu dari

proses pematangan keju mozzarella di proses pematangan keju mozzarella menggunakan mesin *stretcher* dengan menggunakan suhu 80°C memerlukan waktu 60 menit. Beberapa literatur terdahulu bahwa faktor suhu mempengaruhi kandungan kadar minyak bebas. Peningkatan suhu mengakibatkan matriks protein dan pembentukan minyak bebas sehingga menyebabkan keju kurang elastis. Suhu pemuluran 75°C adalah perlakuan terbaik (Purwadi 2008). Menurut (Sunarya *et al.* 2016) menjelaskan faktor tekstur yaitu dipengaruhi oleh kadar airnya, olahan keju yang menggunakan bahan baku susu sapi memiliki kadar air rendah dan tekstur tinggi sehingga tekstur keju yang dihasilkan menjadi terbaik. Menurut (Setiaji *et al.* 2018) menjelaskan proses pengasaman mempengaruhi faktor waktu dalam proses pembuatan keju mozzarella, proses pengasaman secara langsung dalam pembuatan keju mozzarella tidak membutuhkan selang waktu lama.

Analisis faktor penentu ini digunakan untuk mengetahui faktor-faktor kualitas produk keju mozzarella. Metode *Confirmatory Factor Analysis* (CFA) digunakan dalam penelitian ini. Metode CFA merupakan suatu metode analisis faktor penentu yang telah diketahui, dipahami atau ditentukan sebelumnya berdasarkan teori dan konsep, maka terbentuk faktor serta variabel yang tergolong (Mayangsari & Rusda 2018). Analisis faktor bertujuan untuk mengkonfirmasi model pengukuran berdasarkan teori sehingga digunakan untuk menganalisis faktor-faktor (Sari *et. al* 2013).

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana mengidentifikasi faktor-faktor dan variabel penentu kualitas produk keju mozzarella.
- b. Bagaimana mengidentifikasi faktor paling dominan penentu kualitas produk keju mozzarella.

1.3 Tujuan Penelitian

- a. Mengidentifikasi faktor-faktor dan variabel penentu kualitas produk keju mozzarella.
- b. Mengidentifikasi faktor paling dominan penentu kualitas produk keju mozzarella.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

- a. Pada penelitian ini dilaksanakan di CV. Narendra Food Malang.
- b. Penelitian ini bersifat kualitatif data yang diperoleh dari penelitian ini yaitu observasi, wawancara dan kuisioner.
- c. Penelitian ini hanya menggunakan data keju mozarella CV. Narendra Food Malang dengan merk *chizzu*.

1.5 Manfaat Penelitian

Dari penelitian memberikan kontribusi pada perusahaan berupa saran dan alternatif untuk mengurangi komplain dari konsumen.