

ABSTRAK

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. Analisis faktor penentu ini digunakan untuk mengetahui faktor-faktor kualitas produk keju mozzarella. Penelitian ini menggunakan metode *Confirmatory Factor Analysis* (CFA). Metode CFA merupakan suatu metode teknik analisis faktor berdasarkan teori yang sudah diketahui, dan dibuat sejumlah faktor yang akan dibentuk serta variabel apa saja yang termasuk ke dalam masing-masing faktor. Tujuan penelitian mengidentifikasi faktor-faktor dan variabel penentu kualitas produk keju mozzarella dan mengidentifikasi faktor paling dominan penentu kualitas produk keju mozzarella. Hasil penelitian, suhu merupakan faktor penting dalam penentu kualitas produk keju mozzarella. Beberapa variabel yang mendukung seperti suhu bahan baku susu sapi sebelum masuk ke tahap proses pembuatan keju mozzarella terlebih dahulu dicek suhunya, suhu yang diterapkan pada yaitu 2°C, suhu dibawah 10°C merupakan bahan murni, bernilai gizi tinggi serta mengandung sedikit kuman dan keadaan ini dikatakan susu steril. Suhu bahan baku di *cheese vat*, suhu yang digunakan pada *cheese vat* 30°C, yang bertujuan proses pengompakkan *curd* keju menjadi cepat, menjaga suhu 30°C di *cheese vat* pada proses pemanasan hingga proses pengompakkan *curd* keju bertujuan agar bakteri *Lactobacillus lactis* tidak mati, peran bakteri ini dalam pembuatan keju ini memberikan rasa maupun tekstur keju dan pemberian asam sitrat bertujuan untuk mempercepat proses pembuatan keju. Suhu proses pemuluran di *stretcher*, suhu yang digunakan 80°C. Penggunaan suhu 80°C pada tahap pemuluran termasuk proses pemanasan yang bertujuan memulurkan keju mozzarella.

Kata kunci: Analisis faktor, CFA dan Kualitas keju mozzarella.

ABSTRACT

The quality of mozzarella cheese is influenced by the maturation process of cheese on a stretcher machine, one form of mozzarella cheese quality is measured by elongation, the level of elongation of mozzarella cheese is caused by temperature, texture and time factors. The analysis of these determinants is used to determine the quality factors of mozzarella cheese products. This research uses Confirmatory Factor Analysis (CFA) method. The CFA method is a d factor analysis technique method based on a known theory, and a number of factors will be formed and what variables are included in each factor. The purpose of this research is to identify the factors and variables that determine the quality of mozzarella cheese products and to identify the most dominant factors that determine the quality of mozzarella cheese products. The results of the study, temperature is an important factor in determining the quality of mozzarella cheese products. Some supporting variables such as the temperature of the raw material for cow's milk before entering the stage of the mozzarella cheese making process, the temperature is checked first, the temperature applied to is 2°C, temperatures below 10°C are pure ingredients, high nutritional value and contain few germs and this condition is said to be sterile milk. The temperature of the raw materials in the cheese vat, the temperature used in the cheese vat is 30°C, which aims to make the cheese curd compaction process fast, maintain the temperature of 30°C in the cheese vat during the heating process until the cheese curd compaction process aims to prevent lactobacillus lactis bacteria from dying, the role of these bacteria in making this cheese gives the taste and texture of the cheese and the addition of citric acid aims to speed up the process of making cheese. The temperature of the stretching process in the stretcher, the temperature used is 80°C. The use of a temperature of 80°C at the stretching stage includes a heating process that aims to stretch the mozzarella cheese.

Keywords: Factor analysis, CFA and Quality of mozzarella cheese.