

**PROSES PEMBUATAN KEJU *TOMME DE CHEVRE* DI CV.  
BHUMI NARARYA FARM, DAERAH ISTIMEWA  
YOGYAKARTA**

**Oleh  
Auliya Syahrul Bahri**

**Abstrak**

Tujuan dari pengambilan data ini adalah untuk mengetahui dan memahami serta ikut aktif dalam serangkaian aktivitas produksi keju dari susu kambing di CV. Bhumi Nararya Farm dan untuk mengetahui kendala dan permasalahan yang sering dihadapi dalam proses produksi keju. Jenis pengambilan data ini adalah menggunakan metode pengamatan langsung di lapangan yang diperoleh dari CV. Bhumi Nararya Farm. Sumber data yang digunakan dalam pengambilan data ini adalah melalui wawancara dengan pembimbing lapang dan diskusi dengan karyawan serta pegawai di CV. Bhumi Nararya Farm. Data sekunder diperoleh dari bermacam sumber serupa buku, jurnal, serta lainnya. Berdasarkan hasil dari pengambilan data yang dilakukan CV. Bhumi Nararya Farm. Ada beberapa prosedur yang harus dilakukan yaitu, menggunakan perlengkapan APD, menyiapkan alat dan bahan, memastikan ruang produksi keju dalam keadaan steril, *chees maker* dalam keadaan sehat, standarisasi susu, melakukan pemanasan susu sampai 31°C, menambahkan bakteri dan rennet, melakukan pemotongan *curd*, meniriskan *whey*, melakukan perendaman keju dengan garam, dan melakukan proses *aging*.

*Kata kunci : Keju, Susu*