

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran	xiii
Intisari	xiv
Abstract	xv
 BAB 1 PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Profil Perusahaan	5
1.2.1 Sejarah Perusahaan.....	5
1.2.2 Visi dan Misi Perusahaan	6
1.3. Rumusan Masalah	7
1.4. Tujuan	7
1.5. Manfaat Penelitian	8
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 9
2.1. Keju	9
2.2. Klasifikasi Keju.....	10
2.3. Keju sebagai Karier Probiotik.....	13
2.4. Keju Tomme.....	14
2.5. Karakteristik Keju	24
2.5.1. Karakteristik Kimia	24
2.5.2. Karakteristik Fisik	26
2.5.3. Karakteristik Sensoris.....	28
2.5.4. Viabilitas Sel	31
2.6. Kultur Starter.....	32

2.7. Hipotesis.....	37
BAB III METODE PENELITIAN	39
3.1. Alat Penelitian.....	39
3.1.1. Alat Pembuatan Keju Tomme	39
3.1.2. Alat Uji Karakteristik Keju Tomme.....	39
3.2. Bahan Penelitian.....	40
3.2.1. Bahan Pembuatan Keju Tomme.....	40
3.2.2. Bahan Uji Karakteristik Keju Tomme.....	41
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	41
3.4. Prosedur Penelitian.....	42
3.4.1. Pembuatan Keju Tomme	42
3.4.2. Pengujian Karakteristik Kimia.....	50
3.4.2.1. Pengujian pH	51
3.4.2.2. Pengujian <i>Yield</i>	51
3.4.2.3. Pengujian Kadar Air Bahan Tanpa Lemak.....	52
3.4.2.4. Pengujian Kadar Lemak	53
3.4.2.5. Pengujian Kadar Protein.....	55
3.4.2.6. Pengujian Karbohidrat.....	57
3.4.3. Pengujian Karakteristik Fisik	57
3.4.4. Pengujian Viabilitas Sel	58
3.4.4.1. Viabilitas Sel: deMan Rogosa Sharpe (MRS) Agar	59
3.4.4.2. Viabilitas Sel: LPSM.....	61
3.4.5. Pengujian Karakteristik Sensori	62
3.5. Rancangan Penelitian	63
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	65
4.1. Karakteristik Kimia.....	65
4.2. Karakteristik Fisik.....	74
4.3. Karakteristik Sensori.....	77
4.4. Viabilitas Sel	83

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	87
5.1. Kesimpulan	87
5.2. Saran.....	88
 DAFTAR PUSTAKA	 89
 LAMPIRAN.....	 95