

DAFTAR ISI

TESIS	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah Penelitian	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
3.1. Keju	5
3.2. Keju Krim (<i>Cream Cheese</i>)	7
3.3. Bahan-bahan pembuatan keju krim.....	8
3.3.1. Susu.....	8
3.3.2. Krim	9
3.3.3. Renet	9
3.3.4. Kultur starter	10
3.3.5. Garam.....	10
3.4. Proses Pembuatan Keju Krim	11
3.4.1. Persiapan bahan	11
3.4.2. Pasteurisasi susu.....	12
3.4.3. Pengasaman dan penggumpalan	12
3.4.4. Penirisan.....	13
3.4.5. Penggaraman.....	13
3.4.6. Pengemasan.....	13
3.5. Kultur starter	14
3.5.1. Flora Danica.....	14
3.5.2. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Dad-13.....	15
3.5.3. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> Kita-3	16



3.6.	Karakteristik Kimia Keju Krim	17
3.6.1.	pH keju krim	17
3.6.2.	Kadar air.....	17
3.6.3.	Kadar lemak.....	18
3.6.4.	Kadar protein	18
3.7.	Viabilitas Bakteri Asam Laktat	18
3.8.	Senyawa Volatile Keju Krim	19
3.9.	Karakteristik Sensoris	21
3.10.	Hipotesis	21
BAB III	METODE PENELITIAN	22
3.1	Alat.....	22
3. 1.1	Alat produksi keju krim	22
3. 1.2	Alat uji karakteristik keju krim	22
3. 2	Bahan.....	22
3.3	Tempat dan Waktu Penelitian	23
3.4	Tahapan Penelitian	23
3.4.1	Pembuatan Keju Krim.....	23
3.4.2	Rancangan Penelitian.....	25
3. 5	Metode Analisis.....	26
3. 5.1	<i>Yield</i> dan pH.....	26
3. 5.2	Kadar Air	26
3. 5.3	Kadar Lemak.....	26
3. 5.4	Kadar Protein	27
3. 5.5	Analisis Tekstur	28
3. 5.6	Uji Viabilitas Bakteri Asam Laktat.....	28
3. 5.7	Analisis Senyawa Volatil	29
3. 5.8	Analisis sensoris keju krim	30
3.6	Analisis Data	30
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	31
4.1	Penurunan pH selama proses fermentasi.....	31
4.2	Karakteristik kimia.....	32
4.2.1	Yield.....	33
4.2.2	pH.....	33
4.2.3	Kadar Lemak.....	34
4.2.4	Kadar Protein	35



4.2.5	Kadar Air	35
4.3	Viabilitas Sel	37
4.4	Senyawa Volatil Keju Krim	39
4.4.1	Asam lemak	41
4.4.2	Keton.....	42
4.4.3	Ester	43
4.4.4	Alkohol	44
4.4.5	Lakton	44
4.5	Karakteristik Sensoris	44
4.5.1	Uji Hedonik/Kesukaan.....	44
4.5.2	Uji Deskriptif	46
4.6	Tekstur Keju Krim	50
4.7	Kelebihan dan kekurangan keju dengan kultur <i>L. plantarum</i> Dad-13 dan <i>L. plantarum</i> Kita-3.....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		53
5.1	Kesimpulan.....	54
5.2	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA		55
LAMPIRAN.....		62