

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
INTISARI.....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Sejarah Singkat dan Profil Perusahaan.....	5
1.2.1. Visi Perusahaan.....	6
1.2.2. Misi Perusahaan	6
1.3. Rumusan Masalah	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1. Keju	9
2.1.1. Definisi Keju	9
2.1.2. Klasifikasi Keju.....	10
2.1.3. Keju Tomme	13
2.2. Keju Tomme Probiotik	14
2.2.1. Probiotik.....	14
2.2.2. Keju Tomme sebagai <i>Carrier</i> Probiotik	16
2.3. Bahan Pembuatan	17
2.3.1. Susu.....	17
2.3.2. Rennet	19

2.3.3. Kultur Starter.....	20
2.3.4. Garam.....	24
2.4. Proses Pembuatan Keju	25
2.4.1. Penyiapan susu.....	25
2.4.2. Termisasi.....	26
2.4.3. Pengasaman (asidifikasi).....	27
2.4.4. Koagulasi	28
2.4.5. Pemotongan <i>Curd</i>	29
2.4.6. <i>Healing Curd</i>	30
2.4.7. Pemasakan dan Pengadukan	30
2.4.8. Penirisan dan Pencetakan <i>Curd</i>	32
2.4.9. <i>Pressing</i> dan <i>Flipping</i>	32
2.4.10. Penggaraman (<i>Salting</i>).....	33
2.4.11. Pemeraman (<i>Aging</i>).....	34
2.5. Karakteristik Sensoris Keju.....	35
2.5.1. Kenampakan (<i>Appearance</i>).....	35
2.5.2. Tekstur (<i>Texture</i>).....	35
2.5.3. Cita rasa (<i>Flavor</i>)	36
2.5.4. Aroma (<i>Odor</i>)	37
2.6. Uji Karakteristik Sensoris.....	37
2.6.1. <i>Flash Profile</i>	39
2.6.2. <i>Intensity scales</i> dengan <i>Unstructured line Scale</i>	40
2.6.3. <i>Spider web</i>	44
2.7. Uji Pasar	45
BAB III METODE PENELITIAN	48
3.1. Alat Penelitian	48
3.1.1. Alat Pembuatan Keju Tomme.....	48
3.1.2. Alat Uji Karakteristik Sensoris Keju Tomme	48
3.1.3. Alat Uji Pasar	48
3.2. Bahan Penelitian.....	49
3.2.1. Bahan Pembuatan Keju Tomme	49

3.2.2. Bahan Uji Karakteristik Sensoris Keju Tomme.....	49
3.2.3. Bahan Uji pasar	50
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	50
3.4. Prosedur Penelitian	51
3.4.1. Pembuatan Keju Tomme.....	51
3.4.2. Pengujian Karakteristik Sensoris	57
3.4.3. Pengujian Uji pasar	64
3.5. Rancangan Penelitian	65
3.5.1. Pengujian Tahap Pertama (<i>Flash Profile</i>).....	65
3.5.2. Uji Sensoris Metode <i>Intensity Scales</i> dengan <i>Unstructured Line Scale</i>	66
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	69
4.1. Karakteristik Sensoris.....	69
4.2. Uji Pasar	77
4.2.1. Demografi Responden.....	78
4.2.2. Hasil Kuesioner	79
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	95
5.1. Kesimpulan.....	95
5.2. Saran	96
DAFTAR PUSTAKA	97
LAMPIRAN	103