

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
INTISARI.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Profil Perusahaan.....	5
1.3. Rumusan Tugas	6
1.4. Tujuan Penelitian.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Keju	8
2.2. Cream Cheese	10
2.3. Probiotik	27
2.4. <i>Flash Profile Method</i>	29
2.5. <i>Intensity Scale Method</i>	30
2.6. Uji Pasar (<i>Market Test</i>)	31
2.7. Sifat Sensoris <i>Cream Cheese</i>	32
BAB III METODE PENELITIAN.....	34
3.1. Alat Penelitian	34
3.2. Bahan Penelitian.....	35
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	37
3.4. Tahapan Penelitian	38
3.5. Rekrutmen Panelis.....	39

3.6.	Prosedur Penelitian	40
3.7.	Desain Eksperimen	53
3.8.	Analisis Data	57
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		61
4.1.	Flash Profile Method	61
4.2.	Intensity Scale Method	62
4.3.	Market Test.....	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		91
5.1.	Kesimpulan.....	91
5.2.	Saran	92
DAFTAR PUSTAKA		93
LAMPIRAN		98