

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Komposisi Susu	5
Keju	6
Klasifikasi keju	8
Koagulasi Susu	9
Mekanisme koagulasi susu	10
Pemeraman Keju	11
Bakteri Asam Laktat dalam Keju Halloumi	11
Bakteri Asam Laktat dalam <i>Bee Bread</i>	14
Kombinasi Bakteri dalam Produksi Keju Peram	16
Uji Kualitas Keju	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Kerangka Teoritis	23

Hipotesis.....	24
Kerangka Konsep	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
Materi.....	26
Bahan	26
Alat	27
Metode.....	28
Rancangan percobaan	28
Peremajaan Bakteri.....	29
Peremajaan <i>Lactobacillus paracasei</i> LVC	29
Peremajaan <i>Lactobacillus plantarum</i> Kita-3	29
Pembuatan Starter	30
Pembuatan Keju.....	30
Pemeraman.....	34
Uji Fisiko-Kimia dan Mikrobiologis	35
Total Bakteri Asam Laktat	35
Uji Rendemen <i>curd</i>	36
Uji pH.....	37
Uji Keasaman	37
Uji Free Fatty Acid.....	38
Uji Tekstur	39
Uji Total Solid	40
Uji Sensoris	41
Analisis Data	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
Analisis Bahan Baku Pembuatan Keju Peram	43
Kualitas Mikrobiologis Keju Peram	45
Total bakteri asam laktat	45
Kualitas Fisiko-kimia Keju Peram	47
Rendemen <i>curd</i>	47
pH.....	50

Keasaman	51
Free fatty acid.....	53
Total solid	56
Tekstur	58
<i>Hardness</i>	58
<i>Springiness</i>	59
<i>Gumminess</i>	60
<i>Chewiness</i>	62
Kualitas Sensoris Keju Peram	64
Uji sensoris.....	64
Uji hedonik.....	68
KESIMPULAN DAN SARAN	72
Kesimpulan.....	72
Saran	72
RINGKASAN	73
DAFTAR PUSTAKA	76
UCAPAN TERIMA KASIH	85
LAMPIRAN	87

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Variasi perlakuan starter	29
2. Perlakuan jenis starter	34
3. Penilaian uji sensoris	41
4. Skala hedonik	42
5. Kualitas bahan baku susu	43
6. Rerata total bakteri asam laktat	45
7. Rerata rendemen curd	48
8. Rerata pH Keju dengan 3 Jenis Starter Selama Pemeraman.....	50
9. Rerata keasaman keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman .	52
10. Rerata free fatty acid keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	54
11. Rerata total solid keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	56
12. Rerata hardness keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman .	58
13. Rerata springiness keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	59
14. Rerata gumminess keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	60
15. rerata chewiness keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	62
16. Rerata uji hedonik keju dengan 3 jenis starter selama pemeraman	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka teoritis	23
2. Kerangka konsep	25
3. Pasteurisasi susu	128
4. Penambahan <i>rennet</i>	128
5. Inkubasi	128
6. <i>Cuting</i>	128
7. <i>Stiring and Cooking</i>	128
8. <i>Draining curd</i>	128
9. <i>Braining</i>	129
10. Proses penyimpanan keju.....	129
11. Penghitungan koloni BAL.....	129
12. Uji tekstur	129
13. Pemotongan sampel keju.....	129
14. Keju hasil penelitian	129
15. Uji keasaman keju.....	130
16. Uji FFA.....	130
17. Uji <i>total solid</i>	130
18. Uji sensoris sampel keju	130

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Flow chart proses produksi keju peram	87
2. Hasil analisis statistika TPC BAL	89
3. Hasil analisis rendemen curd	92
4. Hasil analisis statistika pH.....	94
5. Hasil analisis statistika derajat keasaman.....	97
6. Hasil analisis statistika FFA	100
7. Hasil analisis statistika <i>Total Solid</i>	102
8. Hasil analisis statistika uji tekstur	105
9. Hasil analisis statistika uji sensoris	116
10. Hasil analisis statistika uji hedonik	124
11. Dokumentasi penelitian.....	128