

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Komposisi Susu.....	6
Koagulasi Susu	6
Bakteri Asam Laktat dalam <i>Bee bread</i>	8
Enzim Rennet.....	13
Keju	14
Keju Mozzarella.....	15
Kualitas Keju Mozzarella	17
Penyimpanan Keju	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Kerangka Teoritis	22
Hipotesis	23
Kerangka Konsep.....	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Tempat Penelitian.....	25

Materi	25
Metode	27
Analisis Data	38
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	39
Analisis Bahan Baku Pembuatan Keju Mozzarella	39
Kualitas Mikrobiologis Keju Mozzarella	41
Kualitas Fisiko-Kimia Keju Mozzarella	44
Kualitas Organoleptik Keju Mozzarella	59
KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
Kesimpulan	64
Saran.....	64
RINGKASAN	65
DAFTAR PUSTAKA.....	68
UCAPAN TERIMA KASIH.....	80
LAMPIRAN.....	82