

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
SURAT KETERANGAN UNGGAH ETD	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu.....	5
Keju Feta.....	5
Produksi Keju.....	8
Proses Penggumpalan Susu	8
Mekanisme Penggumpalan Susu	10
Lipase	13
Starter	14
Kombucha.....	16
Produksi Kombucha	17
Kombucha Sebagai Starter Alternatif Keju	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23

Materi	23
Alat	23
Bahan	24
Metode	26
Rancangan Penelitian	26
Produksi Starter Kombucha.....	26
Produksi Keju Feta	27
Uji Kualitas Mikrobiologis.....	30
Uji Kadar Air	31
Uji Keasaman	31
Uji Nilai pH.....	32
Uji Kadar Protein	32
Uji Kadar Lemak	33
Uji Kualitas Tekstur.....	33
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Analisis Bahan Dasar	35
Susu Sapi	35
Kombucha	37
Kualitas Mikrobiologi Keju	38
Kualitas Kimia Keju	40
Uji Kualitas Fisik.....	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	51
UCAPAN TERIMA KASIH.....	57
LAMPIRAN	59