

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan	6
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Keju	7
2.2. Keju sebagai <i>Carrier</i> Probiotik.....	9
2.3. Keju Cheddar	10
2.4. Pemanasan susu pada Keju	12
2.5. Karakteristik Fisik Keju	15
2.6. Karakteristik Sensori Keju	16
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	18
3.1 Alat Penelitian.....	18
3.2 Bahan Penelitian.....	18
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.4 Prosedur Penelitian.....	19
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	41
4.1. Karakteristik Fisik.....	41

4.2.	Karakteristik Sensori	51
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	81
5.1.	Kesimpulan	81
5.2.	Saran.....	81
DAFTAR PUSTAKA	83
Lampiran	96