

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vii
Daftar Gambar.....	x
Daftar Tabel.....	xi
Daftar Lampiran	xii
Abstrak	xiii
Abstract	xiv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	6
1.4. Manfaat Penelitian.....	6
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA	 7
2.1. Probiotik	7
2.1.1. Manfaat dan Aplikasi Probiotik	7
2.1.2. Probiotik sebagai Kultur Starter	10
2.2. Keju	13
2.2.1. Keju <i>Cheddar</i> dan potensinya sebagai probiotik	16
2.3. Tahapan Pengolahan Keju <i>Cheddar</i>	18
2.3.1. Susu Segar.....	19
2.3.2. Pemanasan susu	23
2.3.3. Inokulasi dan fermentasi	26
2.3.4. Penambahan enzim	27
2.3.5. Flokulasi dan koagulasi	29
2.3.6. <i>Cutting</i> dan <i>healing</i>	31

2.3.7.	Pemasakan dan pengadukan	32
2.3.8.	<i>Whey drainage</i>	34
2.3.9.	<i>Cheddaring</i>	35
2.3.10.	<i>Milling</i> dan <i>salting</i>	36
2.3.11.	<i>Pressing</i>	39
2.3.12.	Pengemasan vakum	42
2.3.13.	Pemeraman (<i>aging</i>)	43
2.4.	Kualitas Mikrobiologis pada Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	47
2.4.1.	<i>Enterobacteriaceae</i>	49
2.4.2.	<i>Yeast/Mold</i>	51
2.5.	Hipotesis	52
BAB III METODE PENELITIAN		53
3.1.	Bahan Penelitian	53
3.1.1.	Bahan pengolahan keju <i>Cheddar</i>	53
3.1.2.	Bahan pengukuran <i>yield</i> , total whey, pH dan pengujian kadar air keju <i>Cheddar</i>	53
3.1.3.	Bahan pengujian cemaran mikrobiologi pada keju <i>Cheddar</i>	53
3.2.	Alat Penelitian	54
3.2.1.	Alat pengolahan keju <i>Cheddar</i>	54
3.2.2.	Alat pengukuran <i>yield</i> , total whey, pH dan pengujian kadar air Keju <i>Cheddar</i>	54
3.2.3.	Alat pengujian cemaran mikrobiologis pada keju <i>Cheddar</i>	54
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	55
3.4.	Jalannya Penelitian	55
3.4.1.	Pembuatan keju <i>Cheddar</i> probiotik	57
3.4.2.	Karakteristik keju selama pengolahan	67
3.4.3.	Pengujian cemaran mikrobiologis	70
3.5.	Rancangan Percobaan	74
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		75
4.1.	Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	75
4.1.1.	<i>Material balance</i>	75

4.1.2.	<i>Yield</i> dan Total Whey	76
4.1.3.	Nilai pH.....	80
4.1.4.	Kadar air	81
4.1.5.	Kenampakan fisik	83
4.2.	Cemaran Mikrobiologis.....	84
4.2.1.	<i>Enterobacteriaceae</i>	84
4.2.2.	<i>Yeast/mold</i>	89
4.2.3.	Hasil <i>swab test</i>	90
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		92
5.1.	Kesimpulan.....	92
5.2.	Saran	93
DAFTAR PUSTAKA.....		94
LAMPIRAN.....		100