



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
ABSTRAK .....	xiv
ABSTRACT.....	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1.    Latar Belakang .....	1
1.2.    Rumusan Masalah .....	5
1.3.    Tujuan.....	6
1.4.    Manfaat.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1.    Keju .....	7
2.2.    Bakteri Asam Laktat.....	13
2.3.    Probiotik .....	14
2.4.    Keju <i>Cheddar</i> sebagai ‘Carrier’ Probiotik .....	18



2.5. Proses Produksi Keju <i>Cheddar</i> Probiotik.....	21
2.5.1. Susu Segar.....	21
2.5.2. Pemanasan Susu .....	25
2.5.3. Inokulasi dan Fermentasi .....	27
2.5.4. Flokulasi dan Koagulasi.....	29
2.5.5. <i>Cutting, Healing, dan Stirring Curd</i> .....	31
2.5.6. <i>Whey drainage</i> .....	33
2.5.7. <i>Cheddaring</i> dan <i>Milling Curd</i> .....	33
2.5.8. Penggaraman .....	34
2.5.9. <i>Pressing</i> .....	35
2.5.10. Pengemasan vakum.....	36
2.5.11. Pemeraman .....	36
2.6. Pengaruh Suhu Pemanasan Susu terhadap Bakteri Asam Laktat dan Probiotik serta pH Keju.....	37
2.7. Hipotesis.....	40
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	41
3.1. Bahan Penelitian.....	41
3.2. Alat Penelitian .....	42
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	43
3.4. Jalannya Penelitian .....	43



3.5. Rancangan Penelitian .....	61
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	63
4.1. Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat pada Proses Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik dengan Variasi Suhu Pemanasan Susu.....	63
4.2. Pertumbuhan Jumlah Sel Bakteri Probiotik pada Proses Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik dengan Variasi Suhu Pemanasan Susu.....	68
4.3. Penurunan pH pada Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik dengan Variasi Suhu Pemanasan Susu.....	72
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	83
5.1. Kesimpulan.....	83
5.2. Saran.....	84
DAFTAR PUSTAKA .....	85
LAMPIRAN .....	89