

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar belakang .....	1
1.2. Rumusan masalah.....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Probiotik .....	6
2.2. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur <i>Starter</i> .....	8
2.3. Keju .....	10
2.4. Keju sebagai Carrier Probiotik .....	13
2.5. Proses Produksi Keju <i>Cheddar</i> .....	14
2.6. Hipotesis .....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	21

3.1.	Bahan penelitian .....	21
3.2.	Alat Penelitian .....	22
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
3.4.	Jalannya Penelitian .....	23
3.4.1.	Pembuatan keju <i>cheddar</i> .....	23
3.4.2.	Cara Analisis Pertumbuhan Sel .....	32
3.4.3.	Pengujian Karakteristik Fisik .....	38
3.5.	Rancangan penelitian .....	39
BAB IV PEMBAHASAN .....		40
4.1.	Pertumbuhan Bakteri Asam Laktat .....	40
4.2.	Pertumbuhan Probiotik .....	43
4.3.	Analisa pH Selama Produksi Keju <i>Cheddar</i> Probiotik .....	47
4.3.1.	Hubungan pertumbuhan BAL dengan penurunan pH .....	50
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....		52
5.1.	Kesimpulan .....	52
5.2.	Saran .....	52
DAFTAR PUSTAKA .....		53
LAMPIRAN .....		59