

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iv
KATA PENGANTAR .....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN .....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
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. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter Keju .....	6
2.2. Keju.....	7
2.3. Keju Cheddar .....	9
2.4. Probiotik.....	10
2.5. Garam.....	11
2.6. Pemeraman Keju.....	11
2.7. Proses Pembuatan Keju Cheddar .....	13
2.7.1. Preparasi Susu.....	13
2.7.2. Pemanasan Susu.....	14
2.7.3. Penambahan kultur starter dan fermentasi.....	14
2.7.4. Penambahan enzim rennet, lipase dan koagulasi.....	15
2.7.5. Pemotongan Curd dan <i>healing</i> .....	16
2.7.6. Proses pemasakan (37°C) dan pengadukan selama 30 menit. ....	16
2.7.7. Cheddaring dan milling .....	17
2.7.8. Penggaraman.....	17

2.7.9. Pressing .....	18
2.7.10. Vacuum .....	18
2.7.11. Pemeraman.....	19
2.8. Hipotesis .....	20
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....</b>	<b>21</b>
3.1. Bahan Penelitian.....	21
3.1.1. Bahan Pembuatan Keju Cheddar .....	21
3.1.2. Bahan Pengujian Viabilitas pada Keju Cheddar.....	21
3.1.3. Bahan Pengujian Kimia pada Keju Cheddar .....	22
3.2. Alat Penelitian .....	22
3.2.1. Alat Pembuatan Keju Cheddar .....	22
3.2.2. Alat Pengujian Viabilitas pada Keju Cheddar .....	22
3.2.3. Alat Pengujian Kimia pada Keju Cheddar.....	23
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	24
3.4. Jalan Penelitian.....	24
3.4.1. Pembuatan keju Cheddar .....	24
3.5. Cara Analisis .....	33
3.5.1. Enumerasi Sel Bakteri Asam Laktat .....	33
3.5.2. Enumerasi Sel Probiotik .....	37
3.5.3. Pengukuran pH .....	41
3.5.4. Analisis Lemak .....	41
3.5.5. Analisis Protein.....	42
3.5.6. Analisis Kadar Abu.....	44
3.5.7. Analisis Karbohidrat.....	46
3.6. Rancangan Penelitian .....	46
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>47</b>
4.1 Viabilitas Bakteri Asam Laktat dan Probiotik ( <i>Lactiplantibacillus subsp plantarum</i> Dad-13) .....	47
4.2. Karakteristik Kimia.....	49
4.2.1. Kadar Lemak.....	49
4.2.2. Kadar Protein .....	51
4.2.3. Kadar Karbohidrat .....	52
4.2.4. Kadar Abu.....	53
4.3. Analisis Fisik Keju selama Pemeraman.....	55

BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
5.1. Kesimpulan .....	57
5.2. Saran .....	58
DAFTAR PUSTAKA .....	59
LAMPIRAN.....	63