

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR .....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	5
1.3 Tujuan.....	5
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Keju .....	7
2.1.1 Definisi Keju .....	7
2.1.2 Keju <i>Cheddar</i> .....	8
2.2 Keju <i>Cheddar</i> Probiotik .....	8
2.2.1 Probiotik.....	8
2.2.2 Keju <i>Cheddar</i> sebagai Carrier Probiotik.....	11
2.3 Bahan Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	13
2.3.1 Susu .....	13
2.3.2 Rennet .....	16
2.3.3 Kultur Starter Keju .....	17
2.3.4 Garam.....	21
2.4 Proses Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	21
2.4.1 Penyiapan Susu .....	21
2.4.2 Pemanasan.....	24

2.4.3	Inokulasi dan Fermentasi .....	25
2.4.4	Flokulasi dan Koagulasi .....	26
2.4.5	Pemotongan Curd.....	27
2.4.6	<i>Healing</i> Curd.....	28
2.4.7	Pemasakan dan Pengadukan .....	28
2.4.8	<i>Cheddaring</i> Curd.....	29
2.4.9	Pemotongan dan Penggaraman (Salting) .....	30
2.4.10	<i>Pressing</i> dan <i>Flipping</i> .....	31
2.4.11	Pengemasan.....	32
2.4.12	Pemeraman (Aging) .....	33
2.5	Karakteristik Keju Selama Pengolahan .....	33
2.5.1	Berat dan Volume .....	33
2.5.2	Yield.....	34
2.6	Karakteristik Keju Selama Pemeraman.....	34
2.6.1	pH.....	34
2.6.2	Kadar Air.....	35
2.7	Cemaran Mikrobiologis Keju <i>Cheddar</i> Probiotik .....	35
2.8	Hipotesis Penelitian .....	40
BAB III METODE PENELITIAN.....		41
3.1	Bahan Penelitian.....	41
3.1.1	Bahan Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	41
3.1.2	Bahan Pengujian Karakteristik Keju Selama Pengolahan dan Pemeraman serta Cemaran Mikrobiologis.....	41
3.2	Alat Penelitian .....	42
3.2.1	Alat Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	42
3.2.2	Alat Pengujian Karakteristik dan Cemaran Mikrobiologis Keju <i>Cheddar</i> .....	42
3.3	Waktu dan Tempat Penelitian .....	43
3.4	Tahapan Penelitian .....	43
3.5	Analisis Karakteristik Keju .....	53
3.5.1	Pengukuran Berat dan Volume .....	53
3.5.2	Perhitungan Yield.....	53
3.5.3	Pengukuran pH.....	54

3.5.4	Pengukuran Kadar Air.....	55
3.6	Analisis Cemarkan Mikrobiologis.....	56
3.6.1	Penyiapan Larutan NaCl 0,85% sebagai pengencer .....	56
3.6.2	Preparasi Uji Sampel.....	56
3.6.3	Pengujian Cemarkan Mikrobiologis .....	57
3.7	Rancangan Penelitian .....	58
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....		60
4.1	Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> .....	60
4.1.1	Material Balance .....	60
4.1.2	Yield.....	62
4.2	Karakteristik Keju Selama Pemeraman.....	64
4.2.1	pH.....	64
4.2.2	Kadar Air.....	66
4.3	Cemarkan Mikrobiologis Keju <i>Cheddar</i> .....	68
4.3.1	<i>Enterobacteriaceae</i> .....	68
4.3.2	Kapang dan Khamir .....	73
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		78
5.1	Kesimpulan.....	78
5.2	Saran .....	78
DAFTAR PUSTAKA .....		80
LAMPIRAN .....		89