

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRAK.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat.....	5
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Keju	6
2.2. Keju <i>Cheddar</i>	10
2.3. Probiotik	12
2.4. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter.....	16
2.5. Proses pembuatan keju <i>cheddar</i>	18
2.5.1. Preparasi Susu Segar	18
2.5.2. Pemanasan Susu	21
2.5.3. Inokulasi dan Ripening	22
2.5.4. Koagulasi dan Flokuasi	23
2.5.5. <i>Cutting</i> dan <i>Stirring</i>	24
2.5.6. <i>Cheddaring</i>	25
2.5.7. Milling Curd dan Penggaraman	25
2.5.8. Pressing	26
2.5.9. Pemeraman.....	27
2.6. Enterobacteriaceae sebagai Cemarkan	28
2.7. Yeast dan Mold sebagai Cemarkan	31

2.8. Hipotesis	33
BAB 3 METODOLOGI PENELITIAN.....	34
3.1. Bahan Penelitian	34
3.2. Alat Penelitian	35
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	35
3.4. Jalannya Penelitian	36
3.4.1. Pembuatan Keju <i>Cheddar</i>	36
3.5. Analisis Mikrobiologis	47
3.5.1. Analisis <i>Yeast</i> dan <i>Mold</i>	48
3.5.1. Analisis <i>Enterobacteriaceae</i>	50
3.5.2. Analisis Viabilitas Probiotik	52
3.6. Pengujian Karakteristik Fisik	54
3.6.1. Pengukuran Yield	55
3.6.2. Kadar Air	55
3.6.3. Pengukuran pH.....	56
3.6.4. Pengukuran Berat dan Volume	56
3.7. Rancangan Penelitian	57
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN.....	58
4.1. <i>Material Balance</i>	58
4.2. Yield	61
4.3. pH.....	62
4.4. Kadar Air	65
4.5. Cemar Mikrobiologis.....	66
4.2.2. <i>Yeast</i> dan <i>Mold</i>	67
4.2.3. <i>Enterobacteriaceae</i>	70
4.6. Viabilitas Probiotik.....	74
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	76
5.1. Kesimpulan.....	76
5.2. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	86