

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
ABSTRACT.....	xiv
BAB 1	1
PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat.....	5
BAB 2	7
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1. Keju	7
2.2. Probiotik	11
2.3. Keju sebagai Karier Probiotik	12
2.4. Keju <i>Cheddar</i>	14

2.5. Kultur Starter	14
2.5.1. <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> subsp. <i>plantarum</i> Dad-13	16
2.5.2. <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad-11	17
2.5.3. Kultur MA4002	18
2.6. Proses Pembuatan Keju <i>Cheddar</i>	20
2.7. Hipotesis	28
BAB 3	29
METODE PENELITIAN	29
3.1. Bahan Penelitian	29
3.1.1. Bahan Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	29
3.1.2. Bahan Pengujian Enumerasi Sel Pada Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	29
3.2. Alat Penelitian	30
3.2.1. Alat Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	30
3.2.2. Alat Pengujian Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	30
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	31
3.4. Jalannya Penelitian	31
3.4.1. Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik	31
3.4.2. Uji Enumerasi Sel Bakteri Asam Laktat dan Probiotik	42
3.4.3. Pengukuran pH	46
3.5. Rancangan Penelitian	47
BAB 4	49
HASIL DAN PEMBAHASAN	49
4.1. Pertumbuhan BAL pada Proses Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Menggunakan Kultur Starter Lokal Dad-13 & Dad-11 dan Kultur Starter Komersil MA4002	49

4.2. Pertumbuhan Probiotik pada Proses Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Probiotik Menggunakan Kultur Starter Lokal Dad-13 & Dad-11 dan Kultur Starter Komersil MA4002.....	55
4.3. Analisis Penurunan Angka pH pada Proses Pengolahan Keju <i>Cheddar</i> Menggunakan Kultur Starter Lokal Dad-13 & Dad-11 dan Kultur Starter Komersil MA4002.....	59
BAB 5	69
KESIMPULAN DAN SARAN.....	69
5.1. Kesimpulan.....	69
5.2. Saran	70
DAFTAR PUSTAKA.....	71
LAMPIRAN.....	78