

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
ABSTRAK .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I.....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	5
1.3. Tujuan.....	5
1.4. Manfaat.....	6
BAB II.....	6
2.1. Kultur Starter Keju .....	6
2.2. Probiotik .....	8
2.3. Keju .....	9
2.4. Keju <i>Cheddar</i> .....	11
2.5. Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	11
2.6. Stabilitas Keju <i>Cheddar</i> Probiotik selama Pemeraman .....	17
2.7. Hipotesis .....	19
BAB III .....	20
3.1. Bahan Penelitian.....	20
3.1.1. Bahan Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	20
3.1.2. Bahan Pengujian Karakteristik Keju <i>Cheddar</i> .....	20
3.2. Alat Penelitian .....	21
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
3.4. Jalan Penelitian.....	22
3.4.1. Pembuatan Keju <i>Cheddar</i> .....	25
3.5. Pengujian Mikrobiologis .....	34
3.5.1. Pengujian Bakteri Asam Laktat .....	34

3.5.2. Pengujian Viabilitas Probiotik .....	36
3.6. Pengukuran pH .....	38
3.7. Rancangan Penelitian .....	38
BAB IV .....	39
4.1. Viabilitas Bakteri Asam Laktat .....	39
4.2. Viabilitas Sel Probiotik .....	40
4.3. pH .....	42
4.4. Kenampakan Fisik .....	44
4.5. Aroma dan Rasa .....	47
BAB V .....	48
5.1. Kesimpulan .....	48
5.2. Saran .....	48
DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN .....	57