



DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan.....	iii
Halaman Pernyataan	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
BAB I.....	2
1.1. Latar Belakang	2
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan Penelitian.....	5
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II	7
2.1. Keju	7
2.1.1. Definisi Keju.....	7
2.1.2. Klasifikasi Keju	8
2.2. Keju Cheddar (<i>Cheddar Cheese</i>)	9
2.3. Keju Cheddar Probiotik	9
2.3.1. Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter Keju	9
2.3.2. Probiotik sebagai Kultur Starter pada Pembuatan Keju	12
2.3.3. Proses Produksi Keju Cheddar Probiotik	13
2.3.3.1. Preparasi Susu	13
2.3.3.2. Pemanasan Susu	15
2.3.3.3. Fermentasi dan Koagulasi.....	15
2.3.3.4. Pemotongan dan <i>Healing Curd</i>	17
2.3.3.5. Pemasakan dan Pengadukan.....	18
2.3.3.6. <i>Cheddaring</i>	19
2.3.3.7. Penggaraman	19
2.3.3.8. <i>Pressing</i>	20
2.3.3.9. Pengemasan Vakum dan Pemeraman (<i>Ripening</i>).....	20
2.4. Pengujian Karakteristik Sensoris.....	21
2.4.1. Acceptance Test	22



2.4.2. Rate-All-That-Apply (RATA) Method	22
2.4.3. “Just-About-Right” (JAR) Method.....	23
BAB III.....	25
3.1. Alat Penelitian	25
3.1.1. Alat Pembuatan Keju Cheddar	25
3.1.2. Alat Pengujian Keju Cheddar	25
3.2. Bahan Penelitian.....	25
3.2.1. Bahan Pembuatan Keju Cheddar	25
3.2.2. Bahan Pengujian Keju Cheddar	25
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian	26
3.4. Prosedur Penelitian	26
3.4.1. Pembuatan Keju Cheddar	29
3.5. Pengujian Karakteristik Fisik	37
3.5.1. Pengukuran pH.....	37
3.5.2. Perhitungan Rendemen.....	37
3.5.3. Pengukuran Volume	38
3.5.4. Analisis Kenampakan Fisik	39
3.5.4.1 Analisis Tekstur.....	39
3.5.4.2. Analisis Warna	40
3.6. Pengujian Karakteristik Sensoris.....	40
3.6.1. Rekrutmen Panelis	42
3.6.2. Preparasi Sampel.....	42
3.6.3. Pelaksanaan Uji Sensoris.....	43
3.6.4. Pengolahan Data Sensoris	44
3.7. Rancangan Penelitian.....	45
BAB IV	47
4.1. Analisis Fisik Keju Cheddar Probiotik	47
4.1.1. Perubahan Nilai pH selama Proses Produksi.....	47
4.1.2. Rendemen Keju Cheddar Probiotik	50
4.1.3. Volume <i>Whey</i>	50
4.1.4. Tekstur <i>Hardness</i> (Kekerasan) dan <i>Chewiness</i> (Kekenyalan).....	51



4.1.5. <i>Yellowness</i>	54
4.2. Analisis Sensoris Keju Cheddar Probiotik.....	56
4.2.1. <i>Rate-All-That-Apply</i> (RATA)	56
4.2.1.1. Intensitas Aroma.....	57
4.2.1.2. Intensitas Tekstur.....	58
4.2.1.3. Intensitas Rasa dan <i>Flavour</i>	60
4.2.2. <i>Acceptance Test</i>	62
4.2.2.1. Kesukaan Aroma	63
4.2.2.2. Kesukaan Tekstur	64
4.2.2.3. Kesukaan <i>Flavour</i>	65
4.2.2.4. <i>Overall</i> Produk	66
4.2.3. “ <i>Just-About-Right</i> ” (JAR) <i>Method</i>	67
4.2.4. Korelasi Hasil Uji Sensoris dengan Metode <i>Rate-All-That-Apply</i> (RATA), <i>Acceptance Test</i> , dan “ <i>Just-About-Right</i> ” (JAR) <i>Method</i>	68
4.2.4.1. Korelasi Antarsampel	68
4.2.4.1. Korelasi Setiap Atribut	69
BAB V	76
5.1. Kesimpulan	76
5.2. Saran	77
DAFTAR PUSTAKA	78
LAMPIRAN	86