

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman judul	i
Halaman pengesahan	ii
Halaman persembahan	iii
MOTTO	iv
PRAKATA	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
BAB I. PENDAHULUAN	
I.1. Latar belakang dan tujuan	1
I.2. Tinjauan pustaka	2
I.2.1. Susu	2
I.2.2. Keju	3
I.2.3. Pembuatan keju dari susu sapi	3
I.2.4. Laktosa	6
I.3. Hipotesis	18
I.4. Rencana penelitian	18
BAB II. CARA PENELITIAN	
II.1. Bahan-bahan yang dipergunakan	20
II.2. Alat-alat yang dipergunakan	20
II.3. Jalannya penelitian	21
II.3.1. Pembuatan papain kasar	21



II.3.2. Pembuatan pemacu alamiah	22
II.3.3. Pembuatan keju dari susu sapi	22
II.3.4. Pembuatan laktosa dari "Whey" keju	22
II.3.5. Pemeriksaan kualitatif laktosa hasil	23
II.3.5.1. Organoleptis	23
II.3.5.2. Kelarutan	23
II.3.5.3. Reaksi pembentukan warna	23
II.3.5.4. Mikroskopis	24
II.3.5.5. Polarimeter	24
II.3.5.6. DTA	25
II.3.6. Pemeriksaan kuantitatif laktosa hasil secara spektro-uv	25
II.3.6.1. Penentuan panjang gelombang maksimum ...	25
II.3.6.2. Penentuan waktu pemanasan optimum	26
II.3.6.3. Pembuatan kurva baku	26
II.3.6.4. Penetapan kadar laktosa hasil	27
II.3.7. Cara analisis hasil	27
BAB III. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	28
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN	
IV.1. Kesimpulan	45
IV.2. Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	47