

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tinjauan Pustaka.....	3
1.3. Perumusan Masalah.....	6
1.4. Batasan Masalah.....	6
1.5. Tujuan Penelitian.....	7
1.6. Manfaat Penelitian.....	7
BAB II DASAR TEORI.....	8
2.1 <i>Whey</i> .....	8
2.2 Keju.....	9
2.3 Keju Halloumi.....	16
2.4 Keju Ricotta.....	18
2.5 Asam Sitrat.....	19
2.6 Proses Terbentuknya Keju.....	19
BAB III METODE PENELITIAN.....	23
3.1. Objek Penelitian.....	23
3.2. Alat dan Bahan Penelitian.....	23
3.3. Kebutuhan Data.....	23
3.4. Tata Laksana Penelitian.....	24
3.5. Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	32
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
4.1. Penelitian Tahap Awal.....	33
4.2. Uji Normalitas.....	36
4.3. Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap Viskositas, Kadar Air, Kadar Gula, <i>Whiteness Index</i> , dan Rendemen.....	37

4.4.	Pengaruh Waktu Penirisan Terhadap Viskositas, Kadar Air, Kadar Gula, <i>Whiteness Index</i> , dan Rendemen.....	44
4.5.	Mikrostruktur Keju Ricotta.....	46
4.6.	Uji Hedonik dan Rangking .....	48
4.7.	Perbandingan Keju Ricotta Optimal dengan Standar USDA Ricotta 1981 .....	50
4.8.	Perbandingan Nilai BOD dan COD <i>Whey</i> Keju Halloumi dan Keju Ricotta .....	52
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		53
5.1	Kesimpulan.....	53
5.2	Saran.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....		55
LAMPIRAN .....		62

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Hasil Uji Kandungan Nutrisi Susu Sapi dan <i>Whey</i> Keju.....	9
Tabel 2. Klasifikasi Keju Berdasarkan Kadar Air .....	14
Tabel 3. Rancangan Formulasi Asam Sitrat.....	26
Tabel 4. Rancangan Percobaan Kedua Keju Ricotta .....	26
Tabel 5. Skala Uji Hedonik.....	31
Tabel 6. Hasil <i>Yield</i> Setiap Konsentrasi .....	34
Tabel 7. Uji Normalitas.....	37
Tabel 8. Hasil Uji Kadar Air Semua Sampel Keju Ricotta.....	39
Tabel 9. Hasil Korelasi Waktu Terhadap Viskositas, Kadar Air, Kadar Gula, <i>Whiteness Index</i> , dan Rendemen .....	44
Tabel 10. Hasil Uji Laboratorium Produk <i>Benchmark</i> .....	47
Tabel 11. Perbandingan Keju Ricotta dan USDA Ricotta 1981 .....	50

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. a) Keju Halloumi dalam <i>Dressing</i> Makanan b) Keju Halloumi .....	16
Gambar 2. Proses Denaturasi Protein .....	20
Gambar 3. Diagram Alir Alur Penelitian Keju Ricotta .....	24
Gambar 4. Diagram Alir Pembuatan Keju Ricotta .....	28
Gambar 5. Hasil Penerimaan Keseluruhan Uji Deskriptif .....	35
Gambar 6. Diagram Viskositas Keju Ricotta .....	38
Gambar 7. Diagram Kadar Air Keju Ricotta.....	40
Gambar 8. Diagram Kadar Gula Keju Ricotta .....	41
Gambar 9. Diagram <i>Whiteness Index</i> Keju Ricotta .....	42
Gambar 10. Diagram Rendemen Keju Ricotta .....	43
Gambar 11. Kenampakan Keju Ricotta Secara Langsung .....	46
Gambar 12. Mikrostruktur Keju Ricotta .....	46
Gambar 13. Hasil Uji Hedonik Dalam Histogram.....	49
Gambar 14. Hasil Uji Rangkings .....	50