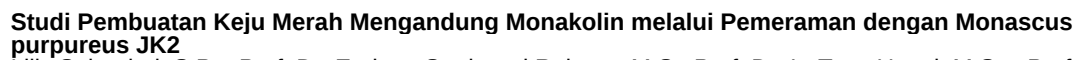


DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ABSTRAK	xvi
ABSTRACT.....	xvii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Tujuan Penelitian.....	8
1.3.1. Tujuan umum.....	8
1.3.2. Tujuan khusus.....	8
1.4. Manfaat penelitian.....	9
1.5. Kebaruan Penelitian	10
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	13
2.1. <i>Monascus purpureus</i>	13
2.1.1. Strain dan kondisi pertumbuhan <i>M. purpureus</i>	16
2.1.2. Sumber karbon, sumber nitrogen dan nutrisi lain	19
Biotin	21
Metionin	23
2.1.3. Metabolit sekunder <i>M. purpureus</i>	25
Pigmen	26
Monakolin	30
Sitinin (C ₁₃ H ₁₄ O ₅)	37
2.2. Keju	42
2.2.1. Pembuatan keju	44
2.2.2. Keju peram	47
2.2.3. Keju peram dengan <i>Monascus</i>	49
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	53
3.1. Landasan Teori.....	53



5.3.1. Pengaruh penambahan metionin terhadap pertumbuhan <i>M. purpureus</i> JK2 dan nilai warna keju sebagai kultur <i>starter</i>	121
5.3.2. Pengaruh penambahan metionin terhadap kualitas keju merah peram <i>M. purpureus</i> JK2 (keju KMP).....	128
5.3.3. Kesimpulan penelitian tahap 3	136
5.4. Evaluasi Stabilitas Monakolin Keju Merah Peram <i>M. purpureus</i> dengan Penambahan Metionin pada Penyimpanan Suhu 4 °C 3 Bulan.....	137
5.4.1. Kesimpulan penelitian tahap 4	140
5.5. Pembahasan Umum.....	140
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	146
6.1. Kesimpulan.....	146
6.2. Saran.....	147
DAFTAR PUSTAKA	148
LAMPIRAN	157