



DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Sapi Friesian Holstein sebagai Penghasil Susu	5
Kambing Kacang sebagai Penghasil Susu	5
Protein Susu	7
Proses Pembuatan Keju	9
Fungsi Garam Kalsium	13
Kalsium Klorida (CaCl_2).....	14
Kalsium Karbonat (CaCO_3)	14
Kualitas Fisik Keju Segar	14
Sineresis.....	15
Kecepatan Koagulasi	15
Rendemen.....	16
Nilai pH.....	17
Kualitas Kimia Keju Segar	18
Kadar Air.....	18
Kadar Abu.....	18
Kadar Protein	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian	22
Materi.....	22
Uji Kualitas Susu Segar.....	22
Pembuatan Keju	23
Uji Kualitas Fisik dan Kimia Keju	23
Metode.....	23
Uji Kualitas Bahan Baku Susu Segar	23



Pembuatan keju	26
Uji Kualitas Fisik dan Kimia Keju Susu Kambing Kacang	27
Analisis Data.....	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
Komposisi Bahan Baku.....	31
Kualitas Fisik Keju Segar.....	33
Sineresis.....	33
Kecepatan Koagulasi	35
Rendemen Keju.....	37
Nilai pH Keju.....	39
Kualitas Kimia Keju Segar	40
Kadar Air.....	40
Kadar Abu.....	42
Kadar Protein	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	64



DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi (%) kasein dalam susu	8
2. Hasil rerata pengujian kualitas susu segar	31
3. Hasil rerata sineresis keju segar (%)	33
4. Hasil rerata kecepatan koagulasi keju (detik).....	35
5. Hasil rerata rendemen keju segar (%)	37
6. Hasil rerata nilai pH keju	39
7. Hasil analisis kadar air keju (%).....	40
8. Hasil analisis kadar abu keju segar (%).....	42
9. Hasil analisis kadar protein keju (%).....	43



DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kambing Kacang.....	6
2. Globula lemak sapi	7
3. Globula lemak kambing	7
4. Misel kasein	9
5. Skema alur pembuatan keju	10
6. <i>Chymosin</i> pada koagulasi kasein misel	11
7. Koagulasi kasein misel	12
8. Koagulasi keju.....	28
9. Pasteurisasi susu.....	65
10. Koagulasi susu.....	65
11. Pematangan <i>curd</i>	65
12. Penyaringan <i>curd</i>	65
13. Pengepresan <i>curd</i>	65
14. Hasil keju segar	65



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil uji kualitas susu segar	64
2. Dokumentasi penelitian	65
3. Hasil perhitungan kualitas fisik keju	66
4. Hasil analisis statistik kualitas kimia keju segar	68