

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	6
Manfaat .....	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
Karakteristik Susu Sapi Friesian Holstein .....	7
Karakteristik Susu Kambing Kacang .....	8
Keju.....	9
Proses Pembuatan Keju.....	10
Karakteristik Tekstur Keju Segar .....	12
Karakteristik Sensori Keju Segar.....	14
Fungsi dan Karakteristik Garam Kalsium pada Pembuatan Keju.....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>19</b>
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Waktu dan Tempat Penelitian .....	22
Materi.....	22
Uji kualitas susu segar .....	22
Pembuatan keju segar .....	23
Uji kadar kalsium keju .....	23
Uji tekstur keju .....	23
Uji sensori keju .....	24
Metode .....	24
Uji berat jenis.....	24

Uji pH.....	24
Uji kadar air. ....	24
Uji Kadar Abu. ....	25
Uji protein kasar metode kjeldhal. ....	26
Uji lemak kasar metode babcock. ....	27
Uji lemak susu kambing. ....	27
Pembuatan keju.....	28
Uji kalsium metode <i>Atomic Absorption Spectrophotometer</i> (AAS). ....	29
Uji tekstur keju .....	30
Uji sensori keju .....	31
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
Kualitas Susu Segar.....	33
Kalsium Keju Segar.....	35
Tekstur Keju Segar .....	39
Kekerasan ( <i>hardness</i> ) .....	40
Daya rekat ( <i>adhesiveness</i> ) .....	46
Ketahanan ( <i>resilience</i> ).....	49
Kekompakkan ( <i>cohesiveness</i> ).....	50
Kekenyalan ( <i>Springiness</i> ).....	52
Kekenyalan ( <i>Chewiness</i> ) .....	53
Sensori Keju Segar .....	55
Eksternal keju.....	56
Bau keju .....	58
Rasa ( <i>taste</i> ).....	60
Tekstur .....	62
<i>After taste</i> .....	64
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>65</b>
Kesimpulan .....	65
Saran .....	65
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>66</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>70</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>75</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>77</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1 Hasil uji kualitas susu segar.....	33
2. Kalsium keju segar.....	35
3. Hasil uji <i>hardness, adhesiveness, resilience, dan cohesiveness</i> .....	39
4. Hasil uji <i>springiness</i> dan <i>chewiness</i> .....	51

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Koagulasi kasein oleh enzim rennet .....	12
2. Sensor rasa pada permukaan lidah manusia .....	16
3. Grafik eksternal keju segar .....	56
4. Grafik bau keju segar .....	58
5. Grafik rasa keju segar .....	60
6. Grafik tekstur keju segar .....	62
7. Grafik <i>after taste</i> keju segar .....	64

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan keju .....	77
2. Hasil analisis <i>hardness</i> .....	78
3. Hasil analisis <i>adhesiveness</i> .....	79
4. Hasil analisis <i>resilience</i> .....	80
5. Hasil analisis <i>cohesiveness</i> .....	81
6. Hasil analisis <i>springiness</i> .....	82
7. Hasil analisis <i>chewiness</i> .....	83
8. Hasil analisis eksternal keju segar .....	84
9. Hasil analisis bau keju segar .....	87
10. Hasil analisis rasa keju segar .....	91
11. Hasil analisis sensori tekstur keju segar .....	95
12. Hasil analisis after taste keju segar .....	99
13. Kuisisioner uji sensori keju segar .....	101