

## DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan	iii
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xiv
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Manfaat	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Keju	4
2.2 Probiotik, Kultur Starter, dan Enzim keju	6
2.3 Keju Cheddar	9
2.4 Proses Pembuatan Keju Cheddar dan Fenomena Yang Terjadi	10
Dalam Proses Pembuatan Keju	
2.4.1 Penyiapan susu	12
2.4.2 Pemberian kultur starter	14
2.4.3 Koagulasi dan pemotongan	16
2.4.4 Pemasakan ( <i>scalding</i> )	18
2.4.5 <i>Curd draining</i> atau <i>whey drainage</i>	19
2.4.6 Cheddaring	19
2.4.7 Penggilingan ( <i>milling</i> )	21
2.4.8 Penggaraman	21
2.4.9 Penekanan ( <i>pressing</i> )	23
2.4.10 Pematangan ( <i>aging</i> atau <i>ripening</i> )	24
2.5 Tekstur Keju	25
BAB III METODOLOGI	29
3.1 Alat Penelitian	29
3.2 Bahan Penelitian	29
3.3 Waktu dan Tempat	29
3.4 Tahapan Penelitian	29

3.4.1	Pembuatan keju	29
3.4.2	Pengambilan data	34
3.4.3	Analisis data	34
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		37
4.1	Desain Sistem dan Kontruksi Unit Pematangan <i>Curd</i>	37
4.2	Analisis perpindahan panas secara konveksi dalam pematangan <i>curd</i> keju cheddar probiotik	39
4.3	Prediksi suhu selama pemasakan <i>curd</i>	30
4.4	Mengkaji efisiensi energi sistem pemanas	41
4.5	Mengkaji kinetika perubahan keasaman keju dalam tahapan proses produksi keju saat pematangan <i>curd</i>	42
4.6	Analisis kinetika perubahan tekstur selama proses <i>aging</i>	44
4.6.1	Hardness	44
4.6.2	springiness	48
4.6.3	gumminess	51
4.6.4	chewiness	53
4.7	Evaluasi perubahan warna aging	56
BAB V KESIMPULAN		58
DAFTAR PUSTAKA		59
LAMPIRAN		63