

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar belakang	1
tujuan penelitian	5
manfaat penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Karakteristik Fisik dan Kimia Susu Sapi	6
Potensi Kambing Kacang sebagai Sumber Susu dan Karakteristik Susu kambing	6
Proses Pembuatan Keju	7
Mekanisme Kerja Rennet dalam Koagulasi Susu	8
Kualitas Fisik dan Kimia <i>Whey</i> Keju Segar	10
Pengaruh Garam Kalsium pada Hasil Keju dan <i>Whey</i>	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi	15
Uji Kualitas Susu Segar	15
Pembuatan Keju Segar	16
Uji Kualitas Fisik dan Kimia <i>Whey</i> Keju	16
Metode	16
Uji Kualitas Bahan Baku Susu Sapi dan Kambing	16
Pembuatan Keju Segar	20

Uji Kualitas Fisika <i>Whey</i> Keju	21
Uji Kualitas Kimia <i>Whey</i> Keju.....	21
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Uji Kualitas Bahan Baku Susu Sapi dan Kambing.....	25
Uji Kualitas Fisik	26
Uji Persentase Volume <i>Whey</i>	26
Uji Berat Jenis.....	28
Uji pH	29
Uji Kualitas Kimia	31
Uji Protein	31
Uji Kadar Air.....	33
Uji Kadar Bahan Kering	34
Uji Kadar Abu.....	35
Uji Kadar Kalsium	36
Uji Kadar Laktosa	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
Kesimpulan.....	41
Saran.....	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	45
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil pengujian kualitas susu sapi dan susu kambing	25
2. Hasil pengujian persentase volume whey keju.....	26
3. Hasil pengujian berat jenis whey keju	28
4. Hasil pengujian pH	29
5. Hasil pengujian protein.....	31
6. Hasil pengujian kadar air.....	33
7. Hasil pengujian kadar bahan kering	34
8. Hasil pengujian kadar abu.....	35
9. Hasil pengujian kadar kalsium.....	37
10. Hasil pengujian kadar laktosa	40

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Proses pembuatan keju	54
2. Hasil pengujian <i>whey</i> keju menggunakan <i>lactoscan</i>	55
3. Penimbangan untuk uji berat jenis <i>whey</i> keju	55
4. Pengukuran volume <i>whey</i> keju	55
5. Pengujian pH <i>whey</i> keju	56
6. Sampel <i>whey</i> keju setelah penanuran	56
7. Hasil Analisa persentase volume <i>whey</i> keju	56
8. Hasil analisa uji berat jenis <i>whey</i> keju.....	57
9. Hasil analisis uji pH <i>whey</i> keju	58
10. Hasil analisis uji kadar protein <i>whey</i> keju.....	58
11. Hasil analisis uji kadar air <i>whey</i> keju	59
12. Hasil analisis kadar bahan kering <i>whey</i> keju	60
13. Hasil analisis kadar abu <i>whey</i> keju	60
14. Hasil analisis uji kadar kalsium <i>whey</i> keju	61
15. Hasil analisis uji kadar laktosa <i>whey</i> keju	62