

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN	xii
ABSTRAK.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tinjauan Pustaka	3
1.3. Perumusan Masalah	5
1.4. Batasan Masalah	6
1.5. Tujuan Penelitian	6
1.6. Manfaat Penelitian	6
BAB II DASAR TEORI.....	7
2.1. Pastafilata	7
2.2. Bocconcini	7
2.3. Pembuatan Keju Bocconcini	8
2.4. Asam Sitrat	10
2.5. Pengasaman.....	10
2.6. Koagulasi	11
2.7. Sinersis	12

2.8.	<i>Stretching</i>	13
2.9.	Metode Taguchi	14
2.10.	<i>Multiple Response Signal to Noise Ratio (MRSN)</i>	16
2.11.	<i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	16
BAB III METODE PENELITIAN.....		18
3.1.	Objek Penelitian	18
3.2.	Alat dan Bahan Penelitian	18
3.2.1.	Alat	18
3.2.2.	Bahan.....	18
3.3.	Kebutuhan Data	18
3.4.	Tata Laksana Penelitian	20
3.4.1.	Diagram Alir Penelitian	20
3.4.2.	Diagram Alir Eksperimen Pembuatan Keju.....	22
3.5.	Rencana Analisis Hasil Penelitian	26
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....		32
4.1.	Pengumpulan Data	32
4.1.1.	Pengukuran pH.....	32
4.1.2.	Pengujian Kadar Air.....	33
4.1.3.	Pengujian Tekstur	34
4.1.4.	Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap <i>Firmness</i>	36
4.1.5.	Pengaruh Suhu Pemasakan Terhadap <i>Firmness</i>	38
4.1.6.	Pengaruh Suhu <i>Stretching</i> Terhadap <i>Firmness</i>	40
4.2.	<i>Quantitative Descriptive Analysis (QDA)</i>	40
4.3.	Metode Taguchi	44
4.3.1.	Perhitungan <i>Signal to Noise Ratio</i> Tekstur	44
4.3.2.	Perhitungan <i>Signal to Noise Ratio</i> Kadar Air	45
4.4.	Rasio Prioritas	47

4.5. <i>Multiple Signal to Noise Ratio (MRSN)</i>	48
4.6. Validasi	49
BAB V KESIMPULAN	53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	54
DAFTAR PUSTAKA	55
LAMPIRAN	58