

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	ii
Halaman Pengesahan	iii
Pernyataan Bebas Plagiasi	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	ix
Daftar Gambar.....	xi
Daftar Tabel	xii
Daftar Lampiran	xiii
Intisari	xiv
Abstract	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1 <i>Whey</i> Keju	6
2.2 Keju Halloumi.....	8
2.3 Probiotik.....	11
2.4 Bakteri Asam Laktat sebagai Kultur Starter	13
2.6 Pengaruh Penambahan Susu Skim Bubuk	18
2.7 Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN.....	22
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	22
3.2 Bahan.....	22
3.3 Alat.....	22
3.4 Jalannya Penelitian.....	23
3.4.1 Formulasi Minuman <i>Whey</i>	23
3.4.2 Pembuatan Minuman Fermentasi <i>Whey</i>	24
3.5 Analisis.....	26
3.5.1 Pengujian Pertumbuhan Sel BAL dan Probiotik Selama Fermentasi dan Viabilitasi Sel BAL dan Probiotik Selama Penyimpanan.....	26

3.5.2	Pengujian pH.....	30
3.5.3	Pengujian Asam Titrasi.....	30
3.5.4	Pengujian Viskositas	31
3.6	Rancangan Penelitian	31
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	33
4.1	Fermentasi	33
4.1.1	Pertumbuhan Sel Probiotik (Dad-13) selama Fermentasi <i>Whey</i> Menggunakan Starter Tunggal (Dad-13).....	33
4.1.2	Pertumbuhan Sel BAL dan Probiotik (Dad-13) selama Fermentasi <i>Whey</i> Menggunakan Starter Campuran (Dad-13 & Dad-11).....	35
4.1.3	Nilai pH selama Fermentasi <i>Whey</i> Keju	41
4.2	Penyimpanan Suhu 9-11°C	45
4.2.1	Viabilitas Sel Probiotik (Dad-13) pada Minuman Fermentasi <i>Whey</i> Menggunakan Starter Tunggal (Dad-13) selama Penyimpanan Suhu 9-11°C	45
4.2.2	Viabilitas Sel BAL dan Probiotik (Dad-13) pada Minuman Fermentasi <i>Whey</i> Menggunakan Starter Campuran (Dad-13 & Dad-11) selama Penyimpanan Suhu 9-11°C.....	47
4.2.3	Nilai pH Minuman Fermentasi <i>Whey</i> selama Penyimpanan Suhu 9-11°C	53
4.2.4	Asam Titrasi Minuman Fermentasi <i>Whey</i> selama Penyimpanan Suhu 9-11°C	56
4.2.5	Viskositas Minuman Fermentasi <i>Whey</i> selama Penyimpanan Suhu 9-11°C	59
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1.	Kesimpulan	62
5.2.	Saran.....	62
DAFTAR PUSTAKA		64