

DAFTAR ISI

PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME.....	iii
KATA PENGANTAR.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMBANG DAN SINGKATAN.....	xiii
ABSTRAK.....	xiv
<i>ABSTRACT</i>	xvi
BAB I PENDAHULUAN.....	2
1.1 Latar Belakang.....	2
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan Penelitian.....	5
1.5 Manfaat Penelitian.....	5
BAB II DASAR TEORI.....	6
2.1. Susu Skim.....	6
2.2.1 Klasifikasi Keju.....	8
2.2.2 Manfaat Keju.....	11
2.3. Keju Ricotta.....	12
2.3.1 Karakteristik Keju Ricotta.....	12
2.3.2 Keju Ricotta Tanpa <i>Starter</i>	13
2.3.3 Pengembangan Keju Ricotta.....	13
2.3.4 Jenis Koagulan Pada Keju Ricotta.....	14
2.3.5 Suhu dan Waktu Penirisan serta pH Pada Pembuatan Keju Ricotta..	15
2.4. Koagulan Ekstrak lemon Pada Keju Ricotta.....	16
2.5. Proses Terbentuknya Keju.....	16
2.5.1 Proses Pemasakan.....	17
2.5.2 Proses Penggaraman.....	17
2.5.3 Proses Pengasaman.....	18
2.5.4 Proses Penirisan.....	18
BAB III METODE PENELITIAN.....	19
3.1. Alat dan Bahan Penelitian.....	19

3.1.1	Alat.....	19
3.1.2	Bahan	19
3.2.	Tata Laksana Penelitian	19
3.2.1	Objek Penelitian.....	19
3.2.2	Detail Tahapan Pengembangan Produk	19
3.3.	Rencana Analisis Hasil Penelitian.....	27
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		28
4.1	Nilai pH Keju Ricotta.....	28
4.2	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Lemon dan Waktu Penirisan Terhadap Kadar Air.....	29
4.3	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Lemon dan Waktu Penirisan Terhadap Tekstur Keju Ricotta	30
4.4	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Lemon dan Waktu Penirisan Terhadap Total Padatan Terlarut.....	32
4.5	Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Lemon dan Waktu Penirisan Terhadap <i>Whiteness Index</i>	33
4.6	Mikrostruktur Keju Ricotta.....	34
4.7	Uji Kesukaan dan Ranking.....	36
4.8	Perbandingan Keju Ricotta Optimal dengan Standar USDA Ricotta 1981	40
4.9	Perbandingan Nilai BOD dan COD Susu Skim dan <i>Whey</i> Keju Ricotta	41
BAB V.....		43
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran.....	43
LAMPIRAN		50