

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
INTISARI.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	0
Latar Belakang	0
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Komposisi Susu.....	4
Kualitas dan Komposisi Keju.....	5
Keju Mozzarella	6
Stretching keju Mozarella	7
Bakteri Asam Laktat dalam <i>Bee bread</i>.....	8
Bakteri Asam Laktat.....	8
Tertagonula laeviceps.....	8
<i>Bee bread</i>	9
Lacticaseibacillus paracasei	9
Koagulasi Susu.....	11
Mekanisme Koagulasi Susu.....	12
Penyimpanan Keju	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	15
Landasan Teori	15
Kerangka Teoritis.....	16
Hipotesis.....	17
Kerangka Konsep	18
MATERI DAN METODE.....	19

Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi	19
Bahan.....	19
Alat	19
Metode	21
Rancangan Penelitian	21
Peremajaan Bakteri	22
Pembuatan Starter	22
Pembuatan Keju Mozzarella	23
Penyimpanan	25
Uji Rendemen.....	25
Uji Total Bakteri Asam Laktat.....	26
Uji pH.....	27
Uji Keasaman.....	27
Uji Asam Lemak Bebas (Free Fatty Acids).....	28
Uji Tekstur.....	29
Uji Kadar Air	30
Uji Protein Terlarut.....	30
Uji Organoleptik	31
Analisis Data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	32
Analisis Bahan Baku Pembuatan Keju Mozzarella	32
Kualitas Mikrobiologis Keju Mozzarella	33
Total bakteri asam laktat (BAL)	34
Kualitas Fisiko-Kimia Keju Mozzarella.....	36
Rendemen.....	36
Nilai pH	38
Keasaman.....	39
Free Fatty Acids.....	41
Kadar Air	43
Kadar Protein	44
Tekstur	46

Kualitas Organoleptik Keju Mozzarella	47
Warna	48
Rasa	49
Aroma	49
Tekstur	50
Daya Terima	50
KESIMPULAN DAN SARAN	52
Kesimpulan.....	52
Saran	52
Ringkasan.....	53
Daftar Pustaka.....	56
Ucapan Terimakasih	63
Lampiran	65