

	hal
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN	1
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
II.1. Sifat-sifat Susu Sapi	4
II.2. Sifat-sifat Susu Kedelai	8
II.3. Keju Dari Susu Sapi	12
II.3.1. Klasifikasi Keju	13
II.3.2. Pembuatan Keju Dari Susu Sapi	15
II.4. Keju Dari Susu Kedelai	22
II.5. Ensim Papain	25
III. BAHAN DAN METODE PENELITIAN	29
III.1. Bahan	29
III.2. Metode Penelitian	29
III.2.1. Penelitian Pendahuluan	29
III.2.2. Penyiapan Bahan	30
III.2.3. Proses Pembuatan Keju	32
III.2.4. Perlakuan	35
III.2.5. Pengamatan	35
III.2.6. Rancangan Percobaan	40

IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
IV.1. Penelitian Pendahuluan	43
IV.2. Penelitian Lanjutan	44
IV.2.1. Rendemen	44
IV.2.2. Keasaman	48
IV.2.3. Kadar Air	50
IV.2.4. Kadar Protein	55
IV.2.5. Kadar Lemak	60
IV.2.6. Tingkat Kekerasan	65
IV.2.7. Sifat Organoleptik	70
V. KESIMPULAN DAN SARAN	74
V.1. Kesimpulan	74
V.2. Saran	75
DAFTAR PUSTAKA	76