

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Susu Segar.....	7
Keju	7
Klasifikasi Keju	9
Keju Feta	9
Bakteri Asam Laktat	10
Komposisi Kimia Keju.....	12
Organoleptik Keju	16
Daya Terima	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22

Lokasi dan Waktu Penelitian	22
Materi	22
Metode	23
Uji kualitas susu.....	23
Analisis komposisi kimia susu	24
Peremajaan kultur bakteri.....	26
Metode pembuatan keju	27
Metode penyimpanan keju	29
Analisis komposisi kimia keju feta	29
Analisis fisik keju Feta	31
Uji sensoris	31
Analisis data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	35
Pra Penelitian	35
Fisik Keju Feta.....	37
Komposisi Kimia Keju Feta.....	41
Daya Terima Konsumen.....	50
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
Kesimpulan.....	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA.....	58
UCAPAN TERIMA KASIH.....	63
LAMPIRAN	66