

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERNYATAAN	iii
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Keju	3
Klasifikasi Keju	6
Keju Feta	7
Kualitas Kimia Keju	9
Kadar air	9
Kadar protein	10
Kadar abu	11
Bakteri Starter Fermentasi Susu	11
<i>Streptococcus thermophilus</i>	12
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	13
<i>Bifidobacterium longum</i>	14
<i>Lactobacillus casei</i>	15
Kultur Tunggal	16
Kultur Campuran	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE PENELITIAN	20
Lokasi dan Waktu Penelitian	20
Materi	20
Metode Penelitian	21
Uji kualitas susu	21

Peremajaan Kultur Bakteri.....	24
Pembuatan keju Feta	24
Penyimpanan keju.....	25
Analisis komposisi kimia keju Feta	25
Analisis data	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Pra penelitian.....	29
Uji Kualitas Bahan Baku	29
Komposisi Kimia Keju Feta Rendah Lemak.....	30
Kadar air.....	30
Kadar abu.....	31
Kadar protein kasar	32
Kadar Protein Lowry	33
Analisis Asam Organik	35
Asam laktat.....	35
Asam piruvat	36
Asam asetat	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN	47