

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Keju Mozzarella	6
Karakteristik fisik	6
Karakteristik kimia	9
Susu	10
Penggumpalan Susu	11
Gembili	12
Tepung gembili	15
Penilaian Sensoris	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Kerangka Teoritis	24
Hipotesis	24
Kerangka Konsep	25
MATERI DAN METODE	26
Materi	26
Rancangan Penelitian	27
Waktu Dan Tempat Penelitian	27
Metode	28
Uji Karakteristik Fisik Keju	29
Uji Karakteristik Kimia Keju	31
Analisis Data	34
HASIL DAN PEMBAHASAN	35
Bahan Baku Pembuatan Keju	35
Susu	35
Tepung gembili	36
Kualitas Fisiko-kimia	38
Rendemen keju	38

Keasaman dan pH.....	40
Lemak dan Free Fatty Acid (FFA)	42
Kadar air dan protein	46
Tekstur dan kemuluran.....	49
Sifat Sensoris.....	52
Warna.....	52
Aroma.....	53
Tekstur	54
Rasa.....	54
Daya terima	55
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan.....	56
Saran.....	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA.....	65
UCAPAN TERIMA KASIH.....	73
LAMPIRAN	75