

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Keju	4
Susu	7
Penggumpalan Susu	8
Starter Keju	9
Organoleptik Keju.....	14
Tekstur	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Lokasi dan Waktu Penelitian	18
Materi	18
Metode	19
Analisis Data	26

HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Kualitas Bahan Baku	28
Kualitas Fisik Keju	30
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA	45
UCAPAN TERIMA KASIH	49
LAMPIRAN	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses koagulasi yang diinduksi <i>rennet</i>	8
2. Rantai asam amino κ -casein menunjukkan pemotongan <i>chymosin</i>	9
3. <i>Streptococcus thermophilus</i>	11
4. <i>Lactobacillus acidophilus</i>	12
5. <i>Bifidobacterium longum</i>	13
6. <i>Lactobacillus casei</i>	13
8. Pengujian bahan baku susu segar	52
9. Proses pembuatan keju	53
10. Hasil uji bakteri metode breed pada keju	54

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rancangan penelitian	19
2. Skala intensitas rasa	25
3. Hasil uji kualitas susu segar	28
4. Hasil uji rendemen keju Feta dengan kultur tunggal dan campuran	30
5. Hasil uji pH keju Feta dengan kultur tunggal dan kultur campuran selama 30 hari penyimpanan 4°C	32
6. Hasil uji pH keju Feta dengan kultur tunggal dan kultur campuran dengan perbedaan kedalaman keju	33
7. Hasil uji tekstur keju Feta kultur tunggal dan campuran dengan alat <i>texture analyzer</i> (N)	34
8. Hasil uji organoleptik tekstur keju Feta dengan kultur tunggal dan kultur campuran	36
9. Hasil uji organoleptik rasa keju Feta dengan kultur tunggal dan kultur campuran	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	52
2. Derajat <i>Brix</i>	55
3. Grafik uji tekstur dengan <i>texture analyzer</i>	56
4. Analisis statistik rendemen	57
5. Analisis statistik pH	58
6. Analisis statistik tekstur	64
7. Analisis statistik organoleptik	65