

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Keju <i>Mozzarella</i>	5
Bakteri Asam Laktat (BAL)	7
<i>Lactobacillus bulgaricus</i>	9
Karagenan	9
Gelatin	11
Susu	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori.....	13
Kerangka Teoritis	15
Hipotesis.....	15
Kerangka Konsep	16
MATERI DAN METODE	17
Rancangan Penelitian.....	17
Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
Materi.....	18
Metode.....	18
Analisis Data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kualitas Kimia Susu Segar	27
Kualitas Mikrobiologis Keju <i>Mozzarella</i>	29

Total BAL.....	29
Kualitas Kimia Keju <i>Mozzarella</i>	30
Keasaman	30
Kualitas pH	31
Kadar Protein	32
Kadar Lemak	33
Kadar Air	34
Karakteristik Fisik Keju <i>Mozzarella</i>	36
Rendemen	36
Tekstur	37
Kemuluran	38
Karakteristik Sensoris Keju <i>Mozzarella</i>	39
Warna	39
Aroma	41
Tekstur	41
Rasa	42
Daya terima	42
KESIMPULAN DAN SARAN	44
Kesimpulan	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	52
UCAPAN TERIMA KASIH	61
LAMPIRAN	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Struktur kimia karagenan	10
Gambar 2. Struktur kimia gelatin.....	11
Gambar 3. Kerangka teoritis penelitian.....	15
Gambar 4. Kerangka konsep penelitian	16

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Karakteristik keju <i>mozzarella</i>	5
Tabel 2. Rancangan penelitian	17
Tabel 3. Parameter uji sensoris keju <i>mozzarella</i>	25
Tabel 4. Rerata komposisi kimia susu segar	27
Tabel 5. Rerata total BAL keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	29
Tabel 6. Rerata kualitas keasaman keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	31
Tabel 7. Rerata pH keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	32
Tabel 8. Rerata kadar protein keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	33
Tabel 9. Rerata kadar lemak keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	34
Tabel 10. Rerata kadar air keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	34
Tabel 11. Rerata rendemen keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	36
Tabel 12. Rerata tekstur keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	37
Tabel 13. Rerata kemuluran keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	38
Tabel 14. Rerata sensoris keju <i>mozzarella</i> dengan penambahan gelatin dan karagenan	39

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Diagram alir proses pembuatan keju.....	63
Lampiran 2. Kuisisioner uji <i>sensoris</i> keju <i>mozzarella</i>	64
Lampiran 3. Hasil analisis statistik total BAL keju <i>mozzarella</i>	64
Lampiran 4. Hasil analisis statistik keasaman keju <i>mozzarella</i>	66
Lampiran 5. Hasil analisis statistik pH keju <i>mozzarella</i>	67
Lampiran 6. Hasil analisis statistik protein keju <i>mozzarella</i>	68
Lampiran 7. Hasil analisis statistik lemak keju <i>mozzarella</i>	69
Lampiran 8. Hasil analisis statistik kadar air keju <i>mozzarella</i>	70
Lampiran 9. Hasil analisis statistik rendemen keju <i>mozzarella</i>	71
Lampiran 10. Hasil analisis statistik tekstur keju <i>mozzarella</i>	72
Lampiran 11. Hasil analisis statistik kemuluran keju <i>mozzarella</i>	73
Lampiran 12. Hasil analisis statistik <i>sensoris</i> keju <i>mozzarella</i>	74
Lampiran 13. Hasil analisis statistik warna keju <i>mozzarella</i>	75
Lampiran 14. Hasil analisis statistik aroma keju <i>mozzarella</i>	77
Lampiran 15. Hasil analisis statistik tekstur keju <i>mozzarella</i>	79
Lampiran 16. Hasil analisis statistik rasa keju <i>mozzarella</i>	81
Lampiran 17. Hasil analisis statistik daya terima keju <i>mozzarella</i>	83
Lampiran 18. Foto Penelitian Keju <i>Mozzarella</i> penambahan gelatin dan karagenan	85