



## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN .....	1
1.1. Latar Belakang .....	1
1.2. Rumusan Masalah .....	4
1.3. Tujuan.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Keju .....	6
2.2. Keju krim.....	9
2.2.1. Karakteristik kimia.....	10
2.2.2. Karakteristik Sensoris .....	12
2.2.3. Bahan.....	15
2.2.4. Proses .....	18
2.3. Starter Kultur .....	23
2.3.1. Flora Danica.....	23
2.3.2. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 .....	24
2.4. Uji sensoris .....	26
2.5. Hipotesis.....	27
BAB III METODE PENELITIAN.....	28
3.1. Alat .....	28
3.1.1. Alat produksi keju krim .....	28
3.1.2. Alat uji karakteristik keju krim .....	28
3.2. Bahan.....	29
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian .....	30
3.4. Langkah Penelitian .....	30
3.4.1. Pembuatan Keju .....	30
3.4.2. Rancangan Penelitian .....	34
3.4.3. Analisis Karakteristik kimia dan sensoris .....	35
3.5. Metode Analisis.....	35
3.5.1. <i>Yield</i> dan Penurunan pH.....	35
3.5.2. Kadar Air.....	36
3.5.3. Total Padatan.....	36
3.5.4. Kadar Lemak.....	37
3.5.5. Uji sensoris.....	38



BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....	39
4.1 Karakteristik kimia .....	39
4.2 Karakteristik Sensoris.....	44
4.2.1. Uji Atribut .....	44
4.2.2. Uji Hedonik.....	47
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran .....	49
DAFTAR PUSTAKA .....	50
LAMPIRAN .....	53