

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	vii
Daftar Tabel.....	ix
Daftar Gambar.....	x
Daftar Lampiran	xi
Intisari.....	xii
<i>Abstract</i>	Error! Bookmark not defined.
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah:	5
1.3 Tujuan Penelitian	5
1.4 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Susu.....	6
2.2 Keju Secara Umum.....	7
2.3 Klasifikasi Keju.....	9
2.4 Keju Halloumi.....	11
2.5 Proses Pembuatan Keju Halloumi.....	12
2.6 <i>Yeast</i> pada keju.....	19
2.7 Isolasi <i>Yeast</i>	23
2.8 Identifikasi <i>Yeast</i>	25
2.8.1 Uji Morfologi Isolat <i>Yeast</i>	25
2.8.2 Uji Biokimia Isolat <i>Yeast</i>	26

2.8.3 Identifikasi Isolat <i>Yeast</i> dengan menggunakan Kit.....	27
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	29
3.1 Alat penelitian.....	29
3.2 Bahan.....	29
3.3 Tempat dan Waktu Penelitian.....	30
3.4 Langkah Penelitian.....	30
3. 4. 1 Pengayaan sampel Keju Halloumi.....	30
3.4.2 Isolasi <i>Yeast</i>	33
3.4.3 Penyimpanan Kultur Beku.....	34
3.4.4 Uji Morfologi Isolat <i>Yeast</i>	35
3.4.5 Uji Biokimia Isolat <i>Yeast</i>	36
3.4.5.1 Uji Fermentasi Gula.....	36
3.4.5.2 Uji Pertumbuhan pada Medium <i>Glucose Yeast Peptone</i> (PGY) Cair....	36
3.4.5.3 Uji Pertumbuhan di Berbagai Suhu.....	37
3.4.6 Identifikasi <i>Yeast</i> dengan menggunakan Kit API 20 C AUX.....	37
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	40
4.1 Isolat <i>Yeast</i>	40
4.2 Uji Morfologi <i>yeast</i>	43
4.3 Uji Biokimia Isolat <i>Yeast</i>	48
4.3.1 Uji Fermentasi Gula.....	49
4.3.2 Uji Pertumbuhan pada <i>Medium Glucose Yeast Peptone</i> (PGY) Cair.....	51
4.3.3 Uji Pertumbuhan di Berbagai Suhu.....	52
4.4 Identifikasi dengan KIT API 20 C AUX.....	54
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	65
5.1 Kesimpulan.....	65
5.2 Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA.....	66
LAMPIRAN.....	73



**ISOLASI DAN IDENTIFIKASI YEAST DARI KEJU HALLOUMI YANG DIPRODUKSI OLEH UKM
MAZARAART ARTISAN CHEESE
YOGYAKARTA**

MARTHA VERENA K, Prof. Dr. Ir. Endang S. Rahayu, MS; Dr. Rini Yanti, STP, MP

Universitas Gadjah Mada, 2020 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>