

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
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	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Susu Kambing	7
Keju Feta	8
Keju Rendah Lemak	12
Bakteri Asam Laktat.....	13
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	15
<i>Bifidobacterium longum</i>	17
<i>Lactobacillus casei</i>	19
Kultur Campuran	20
Komposisi Kimia Keju Feta.....	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE PENELITIAN	27
Lokasi dan Waktu Penelitian	27

Materi.....	27
Alat.....	27
Bahan.....	27
Metode Penelitian.....	28
Analisis data.....	40
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
Komposisi Susu Kambing Segar dan Rendah Lemak.....	42
Pengamatan Mikroskopis.....	46
Analisis Fisiko-Kimia Keju Feta Kambing Rendah Lemak	
Multiprobiotik Segar dan Dalam Penyimpanan.....	48
Komposisi Keju.....	48
Kekerasan Keju.....	50
Nilai pH Keju.....	51
Keasaman Keju.....	54
Protein Terlarut Keju.....	56
Asam Organik Keju.....	59
Analisis Sensoris Keju Feta Kambing Rendah Lemak Multiprobiotik	
dalam Penyimpanan.....	62
Organoleptik.....	62
KESIMPULAN DAN SARAN.....	67
Kesimpulan.....	67
Saran.....	68
RINGKASAN.....	69
DAFTAR PUSTAKA.....	76
UCAPAN TERIMA KASIH.....	86
LAMPIRAN.....	90