

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu Kambing	5
Keju	7
Keju Feta	9
Penyimpanan Keju	10
Bakteri Asam Laktat	12
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	13
<i>Lactobacillus casei</i>	15
<i>Bifidobacterium longum</i>	16
Prebiotik	17
<i>Maranta arundinaceae</i> L.	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22

Lokasi dan Waktu Penelitian	22
Materi Penelitian	22
Uji kualitas bahan baku	22
Pembuatan susu rendah lemak	23
Pasteurisasi susu	23
Peremajaan starter bakteri	23
Sterilisasi Maranta arundinaceae L.	23
Pembuatan Keju Feta	24
Penyimpanan keju	24
Analisis karakteristik Keju Feta	24
Uji sensori Keju Feta	25
Metode Penelitian	25
Uji kualitas dan analisis komposisi susu segar	26
Pembuatan susu rendah lemak	29
Peremajaan starter bakteri	29
Sterilisasi Maranta arundinaceae L.	30
Pembuatan Keju Feta	30
Penyimpanan keju	31
Analisis karakteristik keju feta	31
Uji Sensori Keju Feta	37
Analisis Data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kualitas Bahan Baku	38
Karakteristik Keju	42
Rendemen	42
Kekerasan	43
Nilai pH	44
Keasaman	45
Kadar protein metode <i>Lowry</i>	46
Kadar protein metode Kjeldahl	48
Kadar air	48

Asam-asam organik.....	49
Total jumlah bakteri <i>Direct Microscope Counting</i> (DMC).....	51
Sensori Keju	53
KESIMPULAN DAN SARAN	56
Kesimpulan	56
Saran	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	61
UCAPAN TERIMA KASIH.....	66
LAMPIRAN	68

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skala Standar Intensitas Rasa	37
2. Kualitas susu kambing segar dan rendah lemak	38
3. Hasil pengukuran kekerasan keju pada lama penyimpanan berbeda	43
4. Hasil pengukuran pH pada keju pada lama penyimpanan berbeda ...	44
5. Hasil pengujian keasaman keju pada lama penyimpanan berbeda....	45
6. Hasil pengukuran kadar protein metode Lowry pada keju pada lama penyimpanan berbeda	47
7. Hasil perhitungan kadar asam laktat, asetat dan piruvat pada keju pada lama penyimpanan berbeda	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Biokimia keju selama pematangan	11
2. <i>Scanning electron microscope photomicrograph</i> dari <i>Lactobacillus acidophilus</i>	14
3. <i>Phase contrast microscopy image</i> dari <i>Lactobacillus casei</i>	16
4. <i>Bifidobacterium longum</i> melalui <i>scanning electron microscopy</i>	17
5. Uji pH keju	32
6. Kalibrasi <i>Image Raster</i> pembesaran (A)4x, (B)10x, (C)40x, dan (D)100x	36
7. Hasil pengamatan bakteri dengan pewarnaan metilen biru dan dilihat melalui mikroskop cahaya dengan pembesaran 1000× dan pengenceran 100×.	52
8. Grafik hasil uji sensori pada keju	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis pengukuran kekerasan, keasaman, protein dengan metode <i>Lowry</i> , dan asam-asam organik RAL Pola Searah (ANOVA).....	68
2. Analisis sensori non-parametrik Kruskal-Wallis.....	71