

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PENGESAHAN .....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI .....	vii
DAFTAR TABEL .....	x
DAFTAR GAMBAR .....	xi
DAFTAR LAMPIRAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian .....	5
1.4 Manfaat Penelitian .....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....	7
2.1 Perkembangan Keju .....	7
2.2 Keju.....	9
2.3 Klasifikasi Keju Berdasarkan Proses .....	10
2.3.1. Keju Segar ( <i>Fresh/Unripened cheese</i> ) .....	10
2.3.2. Keju Peram ( <i>Ripened Cheese</i> ) .....	11
2.3.3. Keju Peram oleh Jamur ( <i>Mould Ripened</i> ).....	11
2.3.4. Keju dalam Larutan Garam ( <i>In Brine</i> ) .....	12
2.4. Klasifikasi Keju Berdasarkan Tekstur .....	12
2.4.1. Keju Sangat Keras.....	12
2.4.2. Keju Keras.....	12
2.4.3. Keju Semi Keras .....	13
2.4.4. Keju Lunak.....	13
2.5. Keju sebagai Karier Probiotik.....	13

2.6. Keju Fermentasi .....	18
2.6.1. Bahan-Bahan .....	19
2.6.1.1. Susu .....	19
2.6.1.2. Kultur Starter .....	19
2.6.1.3. Rennet.....	20
2.6.1.4. Garam .....	21
2.6.2. Proses Pembuatan Keju.....	22
2.6.2.1. Pemanasan (Pasteurisasi) .....	22
2.6.2.2. Pengasaman dan penggumpalan.....	24
2.6.2.3. Pengadukan (Sineresis) .....	25
2.6.2.4. Penirisan dan Pencetakan .....	26
2.6.2.5. Penggaraman .....	27
2.6.2.6. Pemeraman .....	28
2.6.3 Karakteristik Keju Fermentasi .....	29
2.6.3.1. Viabilitas Sel Kultur .....	29
2.6.3.2. Karakteristik Kimia .....	30
2.7. Keju Halloumi.....	34
2.8. Starter .....	37
2.8.1 Flora Danica .....	38
2.8.2 <i>Lactobacillus plantarum</i> Kita-3 .....	40
2.9. Hipotesis .....	41
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>43</b>
3.1. Alat Penelitian.....	43
3.1.1. Alat Produksi Keju Tomme .....	43
3.1.2. Alat Uji Mikrobiologis Keju Tomme.....	43
3.2. Bahan Penelitian .....	44
3.2.1. Bahan Produksi Keju Tomme .....	44
3.2.2. Bahan Penelitian.....	44
3.3. Waktu dan Tempat Penelitian .....	45
3.4. Prosedur Penelitian .....	45
3.4.1. Pembuatan Keju .....	45
3.5. Rancangan Penelitian.....	53
3.6. Metode Analisis .....	54
3.6.1. Pengujian Viabilitas Sel .....	54

3.6.2. Pengujian Karakteristik Kimia.....	56
3.6.2.1. Pengujian <i>yield</i> .....	57
3.6.2.2. Pengujian pH.....	57
3.6.2.3. Pengujian Kadar Air.....	57
3.6.2.4. Pengujian Total Padatan.....	58
3.6.2.5. Pengujian Kadar Protein.....	58
3.6.2.6. Pengujian Kadar Lemak.....	59
3.6.2.7. Pengujian Kadar Karbohidrat.....	60
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	61
4.1. Viabilitas Sel.....	61
4.2. Karakteristik Kimia.....	64
4.2.1. Yield.....	65
4.2.2. pH.....	65
4.2.4. Kadar Air Bahan Tanpa Lemak.....	67
4.2.5. Total Padatan.....	69
4.2.6. Kadar Lemak.....	69
4.2.7. Kadar Protein.....	70
4.2.8. Kadar Karbohidrat.....	70
4.3. Pengembangan Kultur Starter Lokal <i>Lactobacillus plantarum</i> Kita-3.....	70
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
5.1. Kesimpulan.....	75
5.2. Saran.....	75
DAFTAR PUSTAKA.....	77
LAMPIRAN.....	82