

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
SURAT KETERANGAN UNGGAH MANDIRI.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
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
2.1.1. Potensi Keju Probiotik.....	7
2.2. Keju Peram (<i>Ripened Cheese</i>).....	8
2.2.1 Keju Tomme.....	10
2.3. Bahan Pembuat Keju.....	12
2.3.1. Susu.....	12
2.3.2. Rennet.....	13
2.3.3. Kultur Starter.....	14
2.3.3.1. Flora Danica.....	15
2.3.3.2. <i>Lactobacillus plantarum</i> Kita-3.....	16
2.3.3.3. MA.....	18
2.3.4. Garam.....	18
2.4. Proses.....	19
2.4.1. Pemanasan.....	19
2.4.2. Pengasaman atau <i>Acidification</i>	19

2.4.3. Koagulasi.....	20
2.4.4. Perlakuan Pasca-koagulasi	20
2.4.5. Pemisahan <i>Whey</i> , Pencetakan, dan <i>Pressing Curd</i>	21
2.4.6. Penggaraman	21
2.4.7. <i>Ripening</i> atau Maturasi.....	21
2.5. Analisis Fisik.....	22
2.6. Uji Sensoris	23
2.7. Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN	25
3.1. Alat.....	25
3.1.1. Alat Produksi Keju	25
3.1.2. Alat Uji Karakteristik Keju.....	25
3.2. Bahan.....	25
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4. Langkah Penelitian	26
3.4.1. Pembuatan Keju.....	26
3.4.2. Rancangan Penelitian	33
3.4.3. Analisis Karakteristik Fisik dan Sensoris	34
3.4.3.1. Analisis fisik	34
3.4.3.2. Analisis sensoris.....	35
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1. Karakteristik Sensoris	37
4.1.1. Uji Hedonik/Kesukaan	37
4.1.2. Uji Deskriptif.....	40
4.2. Karakteristik Fisik.....	43
4.3. Kelebihan dan Kekurangan keju dengan <i>L. plantarum</i> Kita-3.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	49
5.1. Kesimpulan.....	49
5.2. Saran.....	49
DAFTAR PUSTAKA	50
LAMPIRAN.....	52