

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	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Definisi Susu.....	6
Keju <i>Cottage</i>	7
Pembuatan Keju <i>Cottage</i>	11
Tepung Labu Kuning	15
Antioksidan	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Materi Penelitian	24
Alat penelitian.....	24

Bahan penelitian.....	24
Rancangan Penelitian	25
Pembuatan tepung labu kuning.....	25
Pembuatan Keju <i>Cottage</i>	26
Pengujian Kualitas Keju <i>Cottage</i>	26
Uji rendemen	26
Uji Tekstur	27
Uji (%) Keasaman	27
Uji pH.....	28
Uji Kadar Lemak.....	28
Uji protein	29
Uji Kadar Air	29
Uji Kadar Abu	30
Uji kadar Free Fatty Acid.....	31
Pengujian aktivitas antioksidan	31
Uji sensoris.....	32
Analisis Data.....	33
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	34
Bahan Baku Pembuatan Keju.....	34
Susu	34
Tepung labu kuning.....	36
Fisiko-Kimia Keju <i>Cottage</i>	38
Rendemen keju	38
Nilai Tekstur	42
Keasaman dan pH.....	44
Kadar Lemak.....	46
Kadar Protein	48

Kadar Air	50
Kadar Abu	52
Kadar <i>Free Fatty Acid</i> (FFA)	53
Aktivitas Antioksidan.....	55
Sifat Sensoris.....	59
Warna.....	61
Rasa.....	62
Aroma.....	63
Tekstur	63
Daya terima	64
KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
Kesimpulan.....	66
Saran	66
RINGKASAN	67
DAFTAR PUSTAKA.....	73
UCAPAN TERIMAKASIH.....	82
LAMPIRAN	84