

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
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	4
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 5
2.1.Keju.....	5
2.1.1. Keju segar (<i>fresh cheese</i>)	5
2.1.2. Keju peram (<i>ripened cheese</i>).....	5
2.1.3. <i>Blue Cheese</i>	6
2.1.4. Keju yang Ditekan (<i>pressed cheese</i>)	6
2.1.5. Keju dari Susu Kambing (<i>Goat's cheese</i>)	7
2.2.Keju sebagai <i>Carrier</i> Probiotik.....	7
2.3.Keju Tomme.....	9
2.3.1. Bahan Pembuatan.....	10
2.3.1.1.Susu	10
2.3.1.2.Kultur starter.....	13
2.3.1.3.Rennet.....	14

2.3.1.4.	Garam	14
2.3.2.	Proses Pembuatan.....	15
2.3.2.1.	Pemanasan	15
2.3.2.2.	Pengasaman dan Penggumpalan	16
2.3.2.3.	Pengadukan	16
2.3.2.4.	Penirisan dan Pencetakan	17
2.3.2.5.	Penggaraman	18
2.3.2.6.	Pemeraman	18
2.3.3.	Karakteristik Keju Tomme.....	18
2.3.3.1.	Viabilitas Sel Kultur.....	19
2.3.3.2.	Karakteristik Kimia	19
2.3.3.2.1.	pH	20
2.3.3.2.2.	Kadar Air	20
2.3.3.2.3.	Total Padatan	20
2.3.3.2.4.	Yield	21
2.3.3.2.5.	Kadar Lemak	21
2.3.3.2.6.	Kadar Protein.....	21
2.3.3.2.7.	Kadar Karbohidrat (Laktosa).....	21
2.4.	Kultur Starter.....	22
2.4.1.	Flora Danica	22
2.4.2.	<i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13	23
2.5.	Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....		25
3.1.	Alat.....	25
3.1.1.	Alat produksi keju Tomme.....	25
3.1.2.	Alat uji karakteristik keju Tomme	25
3.2.	Bahan.....	26
3.3.	Tempat dan Waktu Penelitian	26
3.4.	Langkah penelitian	26
3.4.1.	Pembuatan Keju	26
3.4.2.	Rancangan Penelitian	34
3.4.3.	Analisis Viabilitas Sel dan Karakteristik Kimia	34
3.5.	Metode Analisis	35
3.5.1.	Viabilitas Sel	35
3.5.2.	Yield dan pH.....	36
3.5.3.	Kadar Air dan Total Padatan.....	37
3.5.4.	Kadar Lemak	37
3.5.5.	Kadar Protein.....	38

3.5.6. Kadar Karbohidrat (Laktosa)	39
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	 40
4.1. Viabilitas Sel	40
4.2. Karakteristik Kimia	43
4.2.1. Yield	44
4.2.2. pH	44
4.2.3. Kadar Air Bahan Tanpa Lemak	46
4.2.4. Total Padatan	47
4.2.5. Kadar Lemak	48
4.2.6. Kadar Protein	49
4.2.7. Kadar Karbohidrat	49
4.3. Pengembangan Kultur Lokal <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13	50
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	 53
5.1. Kesimpulan	53
5.2. Saran	53
 DAFTAR PUSTAKA	 55
 LAMPIRAN	 60