

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
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.....	5
1.3. Tujuan	5
1.4. Manfaat Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	1
2.1. Keju.....	1
2.1.1. Definisi Keju.....	1
2.1.2. Klasifikasi Keju.....	3
2.2. Keju Tomme	6
2.2.1. Tomme de Savoie.....	7
2.3. Karakteristik Sensoris Keju	8
2.3.1. Rupa (<i>appearance</i>).....	8
2.3.2. Tekstur	10
2.3.3. Flavor	12
2.4. Bahan Pembuat Keju.....	14
2.4.1. Susu.....	14
2.4.2. Rennet	17
2.4.3. Kultur Starter	19
2.4.4. Garam.....	25
2.5. Proses	25
2.5.1. Penyiapan Susu	25
2.5.2. Pasteurisasi.....	26
2.5.3. Asidifikasi	27

2.5.4.	Koagulasi dan Pasca-Koagulasi	27
2.5.5.	Separasi Whey, Pencetakan, dan <i>Pressing Curd</i>	28
2.5.6.	Penggaraman.....	29
2.5.7.	Pemeraman.....	29
2.6.	Analisis Karakteristik Fisik.....	30
2.7.	Analisis Karakteristik Sensoris	31
2.7.1.	<i>Consumer Preference Studies</i>	32
2.7.2.	<i>Descriptive Sensory Analysis</i>	32
2.8.	Analisis Pasar.....	33
2.9.	Hipotesis	34
BAB III METODOLOGI PENELITIAN		35
3.1.	Alat.....	35
3.1.1.	Alat pembuatan keju Tomme	35
3.1.2.	Alat uji karakteristik keju Tomme	35
3.2.	Bahan	36
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	36
3.4.	Langkah Penelitian.....	37
3.4.1.	Pembuatan keju Tomme.....	37
3.4.2.	Rancangan Penelitian.....	44
3.4.3.	Analisis karakteristik fisik, sensoris, dan pasar.	45
BAB IV HASIL PENELITIAN & PEMBAHASAN		50
4.1.	Karakteristik Fisik.....	50
4.2.	Karakteristik Sensoris	53
4.2.1.	Uji Hedonik.....	53
4.2.2.	Uji Deskriptif (<i>Quantitative Descriptive Analysis</i>).....	56
4.3.	Analisis Pasar.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....		75
5.1.	Kesimpulan	75
5.2.	Saran	76
DAFTAR PUSTAKA		77
LAMPIRAN.....		80