

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Industri Keju.....	5
Keju	6
Whey	7
Keju Ricotta.....	8
Second Cheese Whey.....	9
Kualitas Kimia Keju Ricotta	10
Citarasa Keju	11
Kultur Keju	11
Daya Terima.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	15
Landasan Teori	15
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Lokasi dan Waktu Penelitian	18
Materi Penelitian.....	18
Metode Penelitian.....	19

Pra Penelitian	19
Pengumpulan bahan baku keju Ricotta	19
Analisis kualitas bahan baku keju Ricotta	20
Pembuatan keju Ricotta.....	23
Analisis komposisi kimia keju Ricotta.....	24
Analisis fisik keju Ricotta	24
Pembuatan standar intensitas rasa	25
Analisis data	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	28
Pra Penelitian	28
Uji Kualitas Bahan Baku	28
Curd dan Rendemen	29
Komposisi Kimia Keju Ricotta	31
Kadar air	31
Kadar abu	32
Kadar protein kasar.....	33
Kadar protein lowry dan nilai pH	34
Fisik Keju Ricotta	37
Kekerasan keju	37
Daya Terima Konsumen	38
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan	43
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA	49
UCAPAN TERIMA KASIH	54
LAMPIRAN	57



DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Skala intensitas rasa.....	25
2	Hasil uji kualitas susu segar dan <i>whey</i> keju Feta	28
3	Hasil uji kadar air keju Ricotta ST dan keju Ricotta ABC pada hari 0, 15, dan 30	31
4	Hasil uji kadar abu keju Ricotta ST dan keju Ricotta ABC pada hari 0, 15, dan 30	32
5	Hasil uji kadar protein kasar keju Ricotta ST dan keju Ricotta ABC pada hari 0 dan 30.....	33
6	Hasil uji kadar protein Lowry susu segar dan keju Ricotta ST dan keju Ricotta ABC hari 30.....	34
7	Hasil uji nilai pH keju Ricotta ST dan ABC pada hari 0, 15, dan 30	35
8	Hasil uji kekerasan keju Ricotta ST dan ABC pada hari 0, 15, dan 30	36
9	Kesukaan rasa keju Ricotta ST pada hari 0, 15, dan 30	37
10	Kesukaan rasa keju Ricotta ABC pada hari 0, 15, dan 30....	38

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	<i>Taste note</i> keju Ricotta ST selama penyimpanan.....	39
2	<i>Taste note</i> keju Ricotta ABC selama penyimpanan.....	40
3	Pengumpulan <i>whey</i>	57
4	Pemasakan <i>whey</i>	57
5	Penimbangan keju Ricotta	57
6	Pengemasan keju Ricotta	57

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Hasil perhitungan <i>curd</i> dan rendemen keju Ricotta ST dan ABC pada pra penelitian	56
2	Foto pelaksanaan penelitian	57
3	Quesioner keju ricotta	58
4	Standar protein untuk uji protein Lowry	59
5	Hasil analisa statistik kadar air keju Ricotta ST dan ABC.....	61
6	Hasil analisa statistik kadar abu keju Ricotta ST dan ABC.....	63
7	Hasil analisa statistik kadar protein kasar keju Ricotta ST dan ABC.....	65
8	Hasil analisa statistik nilai pH keju Ricotta ST dan ABC	67
9	Hasil analisa statistik kadar protein Lowry keju Ricotta ST dan ABC.....	69
10	Hasil analisa statistik kekerasan keju Ricotta ST dan ABC.....	70
11	Hasil analisa statistik nonprobiotik keju Ricotta ST.....	73
12	Hasil analisa statistik kadar air keju Ricotta ABC.....	74