

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar belakang	1
Tujuan penelitian	4
Manfaat penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Komposisi Kimia Susu	5
Bakteri Asam Laktat (BAL)	6
Probiotik	7
<i>Streptococcus thermophilus</i>	7
<i>Lactobacillus plantarum</i> dad-13	8
Prebiotik	9
Sinbiotik	13
Keju	14
Pemeraman Keju	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	22
MATERI DAN METODE	23
Materi	23
Metode	23
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31

Kualitas Susu Segar.....	31
Aktivitas Koagulasi Susu.....	32
Kualitas Kimia Keju	33
Nilai pH	33
Keasaman.....	36
<i>Free Fatty Acid</i> (FFA).....	38
Kadar air	40
Kadar protein terlarut	42
Rendemen keju	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	53
UCAPAN TERIMA KASIH.....	59
LAMPIRAN.....	61

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan inulin pada beberapa pangan manusia	12
2. Rerata kualitas susu segar	31
3. Aktivitas koagulasi susu dan pembentukan <i>curd</i> oleh rennet	32
4. pH keju tanpa dan dengan penambahan inulin selama 21 hari pemeraman	33
5. Keasaman keju tanpa dan dengan penambahan inulin selama 21 hari pemeraman (%).....	36
6. Kadar FFA keju tanpa dan dengan penambahan inulin selama 21 hari pemeraman (%).....	38
7. Kadar air keju tanpa dan dengan penambahan inulin selama 21 hari pemeraman (%).....	40
8. Kadar protein terlarut keju tanpa dan dengan penambahan inulin selama 21 hari pemeraman (%)	42
9. Rendemen keju tanpa dan dengan penambahan inulin (%).....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimiawi inulin.....	11
2. Proses katabolisme FFA keju selama pemeraman	18
3. Diagram alir pembuatan keju.....	27

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik nilai pH.....	61
2. Hasil analisis statistik kadar keasaman	64
3. Hasil analisis statistik kadar <i>free fatty acid</i> (FFA)	66
4. Hasil analisis statistik kadar air.....	68
5. Hasil analisis statistik kadar protein terlarut.....	70
6. Hasil analisis statistik rendemen keju	72
7. Hasil penelitian dan contoh perhitungan kadar FFA keju	73
8. Nilai absorbansi dan kurva linear Bovine Serum Albumin (BSA)....	75