

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN 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
Klasifikasi keju.....	5
Aplikasi probiotik dalam keju	6
Kontaminasi yeast pada keju.....	10
Aplikasi prebiotik inulin pada keju.....	11
Rennet pada produk susu	12
Pembuatan keju.....	14
Sifat fisik keju.....	22
Sifat sensoris keju	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan teori.....	24
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Rancangan penelitian.....	27
Waktu dan tempat penelitian	27
Materi	28
Metode	28
Analisis data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	38
Kualitas Mikrobiologis Keju.....	38
Total bakteri asam laktat	38
Total bakteri proteolitik	40

Total bakteri	42
Total yeast.....	45
Kualitas Fisik Keju.....	47
Tekstur	47
Sifat sensoris keju.....	49
KESIMPULAN DAN SARAN.....	51
DAFTAR PUSTAKA.....	58
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar klasifikasi keju berdasarkan konsistensinya	5
2. Pertumbuhan starter (Log CFU/g) dalam <i>Fresh White cheese</i> selama periode pemeraman	6
3. Rancangan penelitian	27
4. Jumlah total bakteri asam laktat (log CFU/g) keju tanpa dan dengan penambahan inulin	38
5. Jumlah total bakteri proteolitik (log CFU/g) keju tanpa dan dengan penambahan inulin	41
6. Jumlah total bakteri (log CFU/g) keju tanpa dan dengan penambahan inulin	43
7. Jumlah total yeast keju (log CFU/g) tanpa dan dengan penambahan inulin	45
8. Hasil pengujian tekstur (N) keju tanpa dan dengan penambahan Inulin	47
9. Hasil pengujian sensori keju tanpa dan dengan penambahan Inulin	49

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur kimia inulin.....	12
2. Proses metabolisme laktat selama pemeraman keju.....	17
3. Proses proteolisis selama pemeraman keju.....	20
4. Metabolisme asam lemak pemeraman keju.....	21

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kriteria uji sensoris.....	67
2. Hasil analisis statistik total bakteri asam laktat keju.....	68
3. Hasil analisis statistik total bakteri proteolitik keju.....	70
4. Hasil analisis statistik total bakteri keju.....	72
5. Hasil analisis statistik yeast keju.....	74
6. Hasil analisis statistik tekstur keju.....	76
7. Hasil analisis statistik sifat sensoris keju.....	78
8. Hasil analisis statistik kadar air keju.....	79
9. Contoh perhitungan bakteri.....	81
10. Foto penelitian.....	82