

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	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Kambing	4
Keju	7
Rennet	16
Bakteri Asam Laktat	17
<i>Lactobacillus paracasei</i>	20
<i>Pediococcus pentosaceus</i>	21
Sifat Fisik Keju	22
Sifat Sensoris Keju	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	29
MATERI DAN METODE	30
Desain Penelitian	30
Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi	31
Metode	31
Analisis Data	39

HASIL DAN PEMBAHASAN.....	41
Nilai Mikrobiologis Keju.....	41
Sifat Fisik Keju	43
Sifat Sensoris Keju	48
KESIMPULAN DAN SARAN.....	53
Kesimpulan	52
Saran	52
RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA.....	59
UCAPAN TERIMAKASIH.....	66
LAMPIRAN.....	68