

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	5
Pengertian Susu.....	5
Susu Kambing dan Kambing Bligon.....	6
<i>Bifidobacterium longum</i>	9
Keju.....	11
Penggumpal keju	13
Pembuatan Keju.....	15
Pengasaman.....	15
Penggumpalan.....	16
Pengaliran <i>Whey</i>	17
Pemeraman	18
Kualitas Fisik dan Kimia Keju	19
<i>Curd</i>	19
<i>Whey</i>	18
Komposisi kimia keju.....	20
Kadar air	21
Protein	21

Lemak	22
Nilai pH	22
Cita Rasa Keju	23
BAB III. LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori	25
Hipotesis	28
BAB IV. MATERI DAN METODE	29
Lokasi dan Waktu Penelitian	29
Materi	29
Alat	29
Bahan	29
Metode	30
Analisis kualitas susu segar	30
Pembuatan koagulan nabati ekstrak pohon tin	31
Pembuatan koagulan nabati getah pepaya	32
Pembuatan keju	32
Analisis komposisi fisik keju	33
Analisis komposisi kimia keju	33
Uji cita rasa keju	36
Uji tekstur keju	39
Analisis Data	40
BAB V. HASIL DAN PEMBAHASAN	41
Kualitas Susu Kambing Segar	41
Kualitas Fisik keju Susu Kambing	42
Berat dan rendemen curd	43
Nilai pH keju	45
Komposisi Kimia Keju	49
Kadar air	49
Kadar protein	52
Kadar abu	56
Kadar lemak	57
Pengujian Sensoris Keju Susu Kambing	59
Cita rasa keju kambing Bligon	59
BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN	62
Kesimpulan	62
Saran	62
RINGKASAN	64

DAFTAR PUSTAKA	68
LAMPIRAN	74

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi susu kambing Bligon	9
2. Komposisi kimia berbagai jenis keju	20
3. Skala intensitas rasa	37
4. Kualitas susu kambing segar	41
5. Berat keju yang dihasilkan dari 2.500ml susu kambing	43
6. Nilai pH keju kambing Bligon	45
7. Kadar air keju kambing Bligon	49
8. Kadar protein keju kambing Bligon	52
9. Kadar protein <i>whey</i> keju kambing Bligon	54
10. Kadar abu keju kambing Bligon	56
11. Kadar lemak keju kambing Bligon	58
12. Nilai cita rasa, tekstur dan kesukaan	60

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Distribusi sensor rasa pada permukaan lidah manusia (Hui, 1993)	24
2. Keju koagulan nabati dan komersial	43
3. Skema perubahan pH selama pemeraman pada keju (Murti, 2015)	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner uji sensoris subjektif	74
2. Analisis statistik kadar air keju	76
3. Analisis statistik kadar abu keju	79
4. Analisis statistik kadar lemak keju.....	82
5. Analisis statistik kadar protein keju	85
6. Analisis statistik kadar protein <i>whey</i>	88
7. Analisis statistik pH keju	91
8. Analisis uji cita rasa keju.....	94