

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN DEDIKASI</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Susu .....	5
Populasi Kambing.....	5
Susu Kambing .....	6
Produk Olahan Susu .....	8
Keju .....	10
Keju Feta .....	12
Keju Feta <i>Reduced Fat</i> .....	13
Komposisi Kimia Keju Feta.....	14
Bakteri Asam Laktat .....	16
<i>Bifidobacterium longum</i> .....	18
Penyimpanan Keju .....	19
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>21</b>
Landasan Teori.....	21
Hipotesis.....	22
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>23</b>
Materi .....	23

Metode .....	24
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>39</b>
Komposisi Susu Kambing <i>Reduced fat</i> .....	39
Pembuatan Keju Feta Susu Kambing <i>Reduced Fat</i> .....	43
Perhitungan Total Bakteri Keju Feta Susu Kambing <i>Reduced Fat</i> ..	44
Nilai Fisiko-Kimia Keju Feta Susu Kambing <i>Reduced Fat</i> .....	46
Nilai Sensoris Keju Feta Susu Kambing <i>Reduced Fat</i> .....	61
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>66</b>
Kesimpulan.....	66
Saran.....	66
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>67</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>76</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>83</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>86</b>