

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	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
Susu	5
Kambing Perah.....	6
Susu Kambing	9
Produk Olahan Susu.....	11
Keju	13
Keju Feta	19
Keju Feta <i>Reduced Fat</i>	20
Bakteri Asam Laktat.....	21
<i>Lactobacillus acidophilus</i>	22
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	25

MATERI DAN METODE PENELITIAN	26
Lokasi dan Waktu Penelitian	26
Materi.....	26
Alat	26
Bahan	26
Metode.....	27
Analisis data	37
HASIL DAN PEMBAHASAN	39
Kualitas <i>Whole Milk</i> dan <i>Reduced Fat Milk</i>	39
Analisis Kualitas Fisiko-Kimia Keju	42
Kekerasan	42
Rendemen dan Komposisi Kimia Keju	44
Kadar Air	46
Nilai pH.....	48
Derajat Keasaman.....	50
Asam Organik.....	52
Protein Terlarut.....	57
Analisis Mikroskopis Keju	59
<i>Total Plate Count</i>	59
Analisis Sensoris Keju	61
Organoleptik	61
KESIMPULAN DAN SARAN	65
Kesimpulan.....	65
Saran	66
RINGKASAN	67
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	85