

DAFTAR ISI

Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan	iii
Halaman Pernyataan.....	iv
Kata Pengantar	v
Daftar Isi.....	viii
Daftar Tabel	xi
Daftar Gambar.....	xii
Daftar Lampiran	xiii
Intisari	xiv
Abstract	xv
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Sejarah singkat dan Profil Umum Perusahaan	5
1.2.1. Visi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia.....	6
1.2.2. Misi PT Mazaraat Lokanatura Indonesia	6
1.3. Rumusan Masalah	6
1.4. Tujuan.....	7
1.5. Manfaat Penelitian.....	7
 BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	 9
2.1. Keju	9
2.1.1. Definisi Keju	9
2.1.2. Klasifikasi Keju.....	10
2.2. Keju sebagai Carrier Probiotik	12
2.3. Cream Cheese	12
2.3.1. Bahan pembuatan	13
2.3.2. Proses Pembuatan	18
2.3.3. Karakteristik <i>Cream Cheese</i>	22
2.4. Flora Danica	31
2.5. <i>Lactobacillus plantarum</i> Dad-13 dan <i>Streptococcus thermophilus</i> Dad-11	33

2.6.	Hipotesis	35
 BAB III METODOLOGI PENELITIAN..... 36		
3.1.	Alat Penelitian	36
3.1.1.	Alat Pembuatan <i>Cream Cheese</i>	36
3.1.2.	Alat Uji Karakteristik <i>Cream Cheese</i>	36
3.2.	Bahan Penelitian.....	37
3.2.1.	Bahan Pembuatan <i>Cream Cheese</i>	37
3.2.2.	Bahan Pengujian Karakteristik <i>Cream Cheese</i>	37
3.3.	Waktu dan Tempat Penelitian	38
3.4.	Prosedur Penelitian.....	39
3.4.1.	Pembuatan <i>Cream Cheese</i>	39
3.4.2.	Pengujian Viabilitas Sel	45
3.4.3.	Pengujian Karakteristik Kimia.....	49
3.4.4.	Pengujian Karakteristik Fisik.....	54
3.4.5.	Pengujian Karakteristik Sensoris	54
3.5.	Rancangan Penelitian	55
 BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN 58		
4.1.	Karakteristik Kimia	58
4.1.1.	pH.....	59
4.1.2.	Yield.....	61
4.1.3.	Kadar Air Tanpa Lemak.....	61
4.1.4.	Kadar Lemak.....	62
4.1.5.	Total Padatan.....	62
4.2.	Karakteristik Fisik	63
4.3.	Viabilitas Sel Kultur Starter	65
4.4.	Karakteristik Sensoris.....	68
 BAB V KESIMPULAN DAN SARAN..... 72		
5.1.	Kesimpulan.....	72
5.2.	Saran	72

DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	79