

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5 Tempat dan Waktu Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Pengertian dan Komposisi Susu.....	6
2.2 Sifat Fisik dan Kimia Susu.....	7
2.2.1 Protein Susu.....	7
2.2.2 Denaturasi dan Koagulasi Protein Susu.....	9
2.3 Susu skim.....	10
2.4 Laktosa.....	11
2.5 Pengertian dan Proses Pembuatan Keju.....	13
2.6 Pemeraman Keju.....	16

2.7	Pengertian Enzim Papain.....	17
2.8	Penumbuhan Bakteri.....	20
2.8.1	Bakteri Asam Laktat (BAL) sebagai Bakteri <i>Starter</i>	22
2.8.2	<i>Leuconostoc mesentroides</i>	24
2.8.3	<i>Streptococcus thermophilus</i>	25
2.8.4	<i>Lactococcus lactis</i>	27
2.9	Metode Analisis Kualitas Keju <i>Cheddar</i>	28
2.9.1	Analisis Kandungan Protein dengan Metode Kjeldahl.....	28
2.9.2	Analisis Kandungan Lemak dengan Metode Soxhletasi.....	30
2.9.3	Analisis Kadar Air dengan Metode Gravimetri.....	31
2.10	Pengertian Uji Organoleptik.....	31
2.10.1	Pengertian Panelis.....	33
2.10.2	Labolatorium Pengujian Organik.....	33
2.10.3	Uji Kesukaan (Hedonik) Produk Keju.....	34
2.11	Penelitian Terkait Pembuatan Keju.....	35
	BAB III METODE PENELITIAN.....	39
3.1	Alat dan Bahan.....	39
3.1.1	Alat.....	39
3.1.2	Bahan.....	39
3.2	Alur Penelitian.....	40
3.3	Metode Penelitian.....	41
3.3.1	Preparasi Bakteri <i>Starter</i>	41
3.3.2	Pembuatan Keju.....	42

3.4 Penentuan Nilai Gizi Keju <i>Cheddar</i>	43
3.4.1 Penentuan Kadar Protein Keju <i>Cheddar</i>	43
3.4.2 Penentuan Kadar Air.....	44
3.4.3 Penentuan Kadar Lemak Dengan Metode Soxhletasi.....	45
3.5 Pengujian Sifat Organoleptik.....	46
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	51
4.1 Produksi Keju <i>Cheddar</i>	51
4.2 Sifat- Sifat Organoleptik Berdasarkan Waktu Pemeraman Terhadap Kualitas Keju <i>Cheddar</i>	59
4.2.1 Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Terhadap Warna Keju <i>Cheddar</i>	60
4.2.2 Pengaruh Lama Waktu Pemeraman Terhadap Aroma Keju <i>Cheddar</i>	61
4.2.3 Pengaruh Lama Waktu Pematangan Terhadap Rasa Keju <i>Cheddar</i>	62
4.2.4 Pengaruh Lama Waktu Pemeraman terhadap Tekstur Keju <i>Cheddar</i>	63
4.3 Analisis Nilai Gizi Keju <i>Cheddar</i>	64
4.3.1 Analisis Kadar Air Keju <i>Cheddar</i>	64
4.3.2 Analisis Kandungan Protein Keju <i>Cheddar</i>	65
4.3.3 Analisis Kandungan Lemak Keju <i>Cheddar</i>	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
5.1 Kesimpulan.....	70

5.2 Saran.....	71
DAFTAR PUSTAKA.....	72
LAMPIRAN.....	75



