

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Tempat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Pengertian dan Komposisi Susu.....	5
2.2 Sifat-Sifat Fisik dan Kimia Susu	6
2.2.1 Protein Susu.....	7
2.2.2 Denaturasi dan Koagulasi Protein Susu.....	8
2.2.3 Lemak Susu	9
2.3 Susu Skim.....	10
2.4 Pengertian dan Pembuatan Keju.....	12
2.5 Pematangan Keju.....	15
2.6 Enzim Papain.....	16
2.7 Pengertian Biakan Biang	17
2.7.1 Bakteri Starter.....	18
2.7.2 <i>Leuconostoc mesentroides</i>	20

2.7.3	<i>Streptococcus thermophilus</i>	21
2.7.4	<i>Lactococcus lactis</i>	22
2.8	Metode Analisis Keju <i>Cottage</i>	23
2.8.1	Analisis Kandungan Protein dengan Metode Kjeldahl	24
2.8.2	Analisis Kandungan Lemak dengan Metode Soxhlet.....	25
2.8.3	Analisis Kadar Air dengan Metode Gravimetri.....	26
2.9	Penelitian Terkait Pembuatan Keju	27
BAB III METODE PENELITIAN		29
3.1	Alat dan Bahan	29
3.2	Bagan Alir Penelitian	30
3.3	Metode Penelitian	31
3.3.1	Preparasi Bakteri Starter	31
3.3.2	Produksi Keju <i>Cottage</i>	32
3.4	Penentuan Nilai Gizi Keju <i>Cottage</i>	33
3.4.1	Penentuan Kadar Protein	33
3.4.2	Penentuan Kadar Air.....	34
3.4.3	Penentuan Kadar Lemak.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN		
4.1	Preparasi Bakteri Starter	37
4.2	Produksi Keju <i>Cottage</i>	39
4.3	Pengaruh Waktu Pematangan terhadap Kualitas Keju <i>Cottage</i>	45

4.4	Analisis Nilai Gizi Keju <i>Cottage</i>	46
4.4.1	Analisis Kadar Air Keju	47
4.4.2	Analisis Kadar Protein Keju	48
4.4.3	Analisis Kadar Lemak Keju.....	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN		51
5.1	Kesimpulan.....	51
5.2	Saran.....	51
DAFTAR PUSTAKA		52
LAMPIRAN		55

