

DAFTAR ISI

Halaman

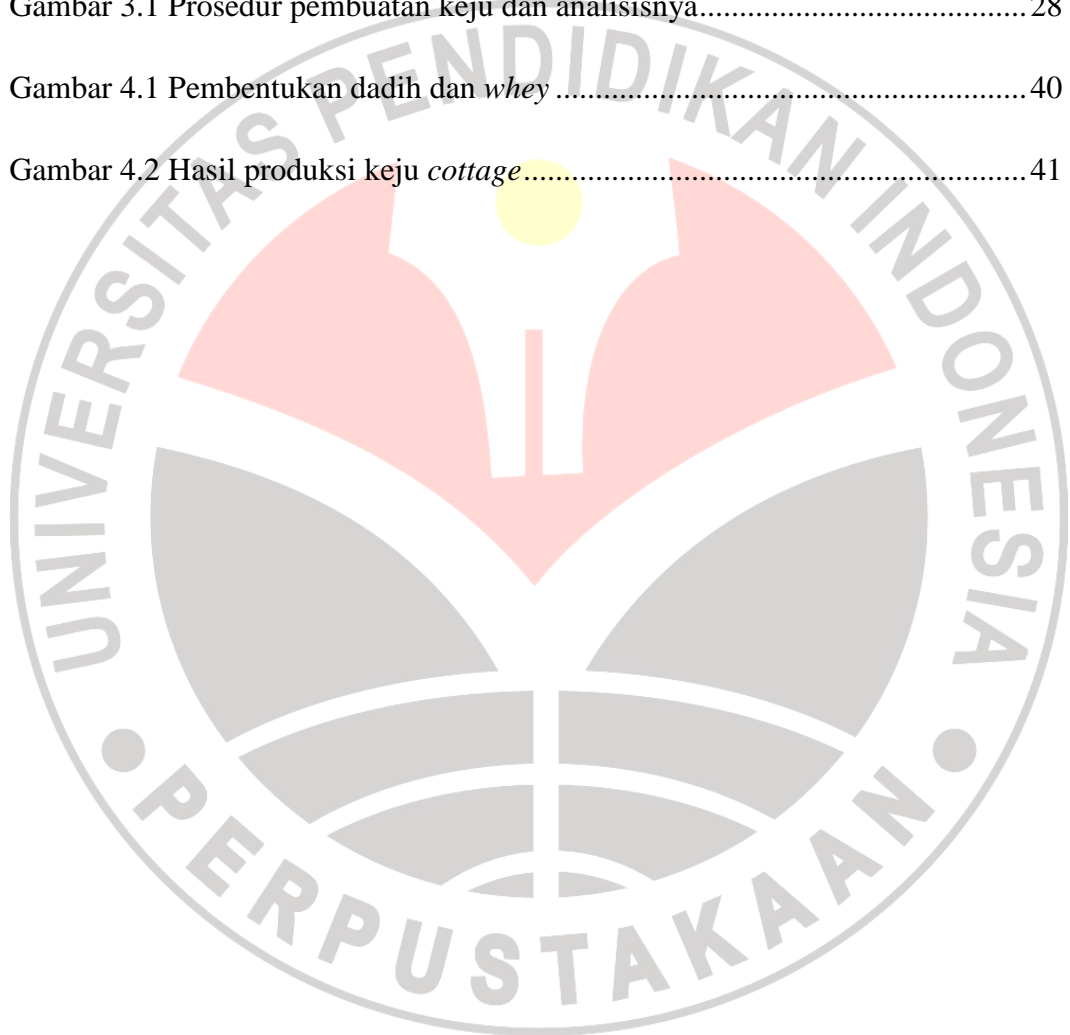
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Perumusan Masalah	3
1.3. Tujuan Penelitian	4
1.4. Manfaat Penelitian	4
1.5. Tempat dan Waktu Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Pengertian Susu dan Komponennya	5
2.2. Sifat Kimia Susu	7
2.2.1. Lemak dalam Susu	7
2.2.2. Laktosa dalam Susu	8
2.2.3. Protein dalam Susu.....	10

2.2.4. Denaturasi dan Koagulasi Protein.....	11
2.2.5. Komponen Mikro dalam Susu	12
2.3. Pengertian Susu Skim	13
2.4. Pengertian dan Klasifikasi Keju	14
2.5. Enzim Papain	18
2.5.1. Sumber Enzim Papain.....	18
2.5.2. Sifat- sifat Fisika Enzim Papain.....	18
2.5.3. Sifat-sifat Kimia Enzim Papain.....	19
2.6. Bakteri Asam Laktat sebagai bakteri starter	20
2.6.1. Bakteri <i>Leuconostoc mesentroides</i>	22
2.6.2. Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i>	23
2.6.3. Bakteri <i>Lactococcus lactis</i>	24
2.6.4. Pengertian Fermentasi.....	24
2.7. Penelitian-penelitian Terkait Pembuatan Keju	25
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	27
3.1. Alat dan Bahan.....	27
3.2. Bagan Alir Penelitian.....	27
3.3. Metode Penelitian	29
3.3.1. Preparasi Bakteri Starter	29
3.3.2. Pembuatan Keju <i>Cottage</i>	30
3.3.3. Penentuan Kadar Air dan Kualitas Susu Skim dan Keju <i>cottage</i>	32

3.3.3.1. Penentuan Kada Air	32
3.3.3.2. Penentuan Kadar Protein Keju dengan Metode Mikro Kjeldhal	32
3.3.3.3. Penentuan Kadar Lemak dengan Metode Sokhletasi	34
3.3.3.4. Penentuan Kadar Mineral Kalsium (Ca) dengan Metode Spektroskopi Serapan Atom (AAS)	35
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
4.1. Hasil Produksi Keju <i>Cottage</i>	37
4.2. Analisis Kualitas Keju <i>cottage</i> pada Suhu Inkubasi 30 ⁰ C	44
4.2.1. Analisis Kandungan Air	45
4.2.2. Analisis Kandungan Protein	45
4.2.3. Analisis Kandungan Lemak	46
4.2.4. Analisis Kandungan Mineral Kalsium	48
BAB IV. KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
5.1. Kesimpulan	50
5.2. Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN.....	55

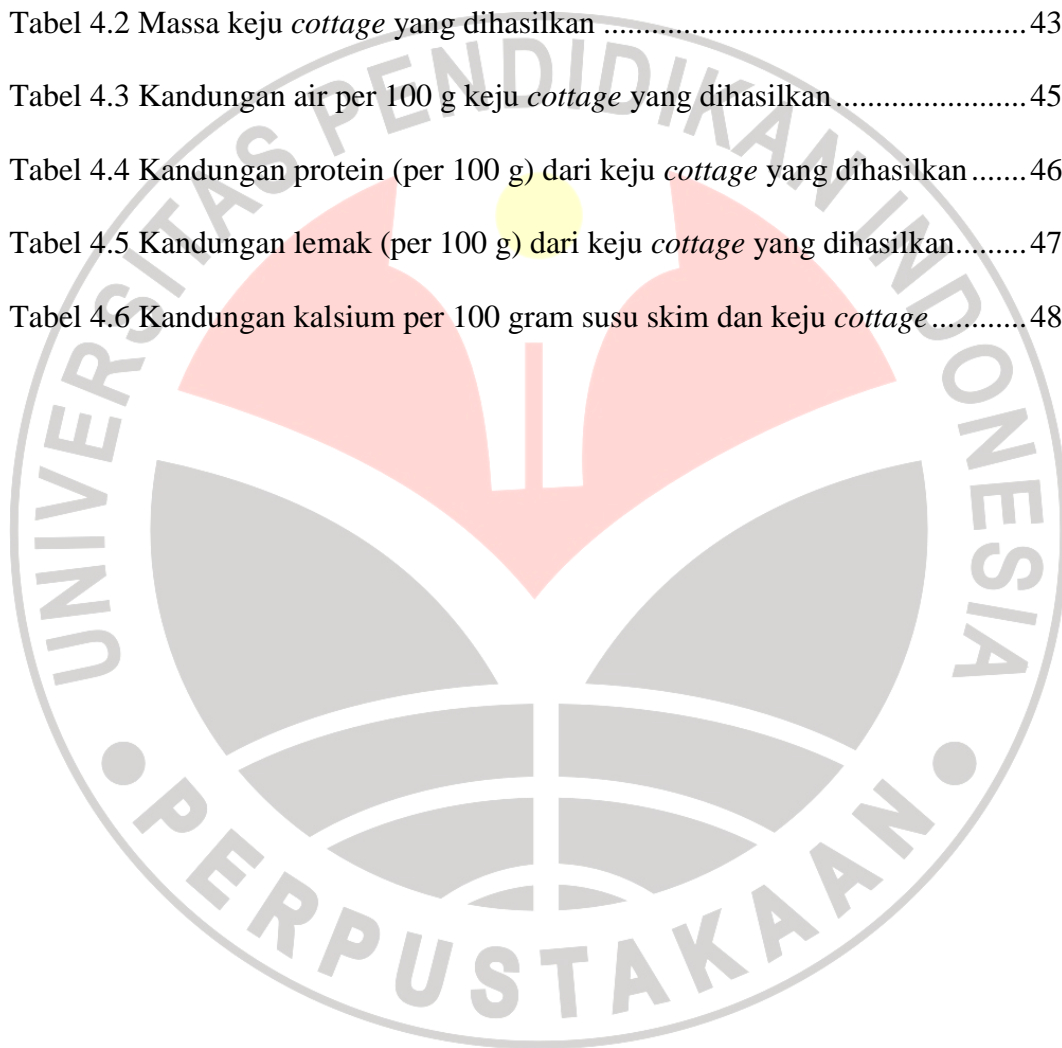
DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Struktur laktosa	9
Gambar 2.2 Pemotongan para k- kasein oleh rennet diantara Phe(105)- met(106)	17
Gambar 3.1 Prosedur pembuatan keju dan analisisnya.....	28
Gambar 4.1 Pembentukan dadih dan <i>whey</i>	40
Gambar 4.2 Hasil produksi keju <i>cottage</i>	41



DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komponen kimiawi rata-rata susu sapi dan variasinya.....	7
Tabel 2.2 Komponen kimiawi rata-rata susu skim tiap 100 gram	14
Tabel 4.1 Tabel waktu pembentukan dadih	41
Tabel 4.2 Massa keju <i>cottage</i> yang dihasilkan	43
Tabel 4.3 Kandungan air per 100 g keju <i>cottage</i> yang dihasilkan.....	45
Tabel 4.4 Kandungan protein (per 100 g) dari keju <i>cottage</i> yang dihasilkan.....	46
Tabel 4.5 Kandungan lemak (per 100 g) dari keju <i>cottage</i> yang dihasilkan.....	47
Tabel 4.6 Kandungan kalsium per 100 gram susu skim dan keju <i>cottage</i>	48



DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Data Penentuan Kadar Air.....	55
Lampiran 2 Data Penentuan Kadar Lemak	56
Lampiran 3 Data Penentuan Kadar Protein.....	57
Lampiran 4 Data Penentuan Kadar Kalsium.....	58

