

DAFTAR ISI

PERNYATAAN	i
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMAKASIH	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Penelitian	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
1.6 Struktur Organisasi Skripsi	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Keju	5
2.1.1 Bakteri Asam Laktat	7
2.1.2 Bakteri <i>Lactococcus lactis</i>	9
2.1.3 Bakteri <i>Leuconostoc mesentroides</i>	10
2.1.4 Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i>	12
2.2 Keju <i>Cottage</i>	13
2.3 Kacang Hijau	15
2.3.1 Susu Kacang Hijau	19
2.4 Fortifikasi Pangan	20
2.5 Pisang Kepok	22
2.5.1 Kulit Pisang Kepok	24
2.6 Vitamin C	25
2.7 Manfaat Vitamin C Bagi Tubuh	26
2.8 Uji Hedonik	27

2.9 Analisis Kadar Lemak	29
BAB III METODE PENELITIAN	30
3.1 Waktu dan Lokasi Penelitian	30
3.2 Alat dan Bahan	30
3.2.1 Alat	30
3.2.2 Bahan	30
3.3 Tahapan Penelitian	31
3.4 Bagan Alir Penelitian	31
3.5 Cara Kerja	33
3.5.1 Pembuatan Media Panthotenat	33
3.5.2 Penumbuhan Bakteri Starter	33
3.5.3 Pembuatan Susu Kacang Hijau	33
3.5.4 Pembuatan Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	34
3.5.5 Pembuatan Ekstrak Kulit Pisang Kepok	34
3.5.6 Fortifikasi Vitamin C Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	34
3.5.7 Uji Kadar Air Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	34
3.5.8 Uji Vitamin C Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	35
3.5.9 Uji Sensori Keju <i>Cottage</i> Kacang Hija.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Hasil Pembuatan Starter	36
4.2 Produksi Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	37
4.3 Hasil Fortifikasi Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	40
4.4 Hasil Analisis Kadar Air Pada Sampel K0, K1, K2, K3	42
4.5 Hasil Analisis Kadar Lemak Pada Sampel K0, K1, K2, K3	43
4.6 Hasil Analisis Kandungan Vitamin C Pada Ekstrak Kulit Pisang ...	44
4.7 Hasil Analisis Kandungan Vitamin C Sampel K0, K1, K2, K3	45
4.8 Hasil Uji Hedonik Pada Sampel K0, K1, K2, K3	46
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	50
5.1 Kesimpulan	50
5.2 Saran	50
DAFTAR PUSTAKA	51
LAMPIRAN	54

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Spesifikasi Keju <i>Cottage</i> Menurut USDA (United States Department of Agriculture)	14
Tabel 2.2 Komposisi Zat Gizi Kulit Pisang Kepok per 100 gram Bahan	25
Tabel 4.1 Hasil Sifat Fisik Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau Terfortifikasi Ekstrak Kulit Pisang Kepok	41
Tabel 4.2 Massa Sampel Analisis Kadar Air	42
Tabel 4.3 Hasil Analisis Kadar Air Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	43
Tabel 4.4 Hasil Analisis Kadar Lemak Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	44
Tabel 4.5 Hasil Analisis Kandungan Vitamin C Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau ...	45
Tabel 4.6 Hasil Uji Hedonik Terhadap Warna, Aroma, dan Tekstur Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau	46
Tabel 4.7 Hasil Uji Kruskal Wallis Terhadap Tingkat Kesukaan Rata-rata Panelis	48

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Reaksi Pengubahan Laktosa Menjadi Asam Laktat	7
Gambar 2.2 Reaksi Homofermentatif	7
Gambar 2.3 Reaksi Heterofermentatif	8
Gambar 2.4. Bakteri <i>Lactococcus lactis</i>	10
Gambar 2.5 Bakteri <i>Leuconostoc mesentroides</i>	11
Gambar 2.6 Bakteri <i>Streptococcus thermophilus</i>	12
Gambar 2.7 Keju <i>Cottage</i>	13
Gambar 2.8 Kacang Hijau	15
Gambar 2.9 Susu Kacang Hijau	20
Gambar 2.10 Pisang Kepok	23
Gambar 2.11 Kulit Pisang Kepok	24
Gambar 2.12 Struktur Vitamin C	26
Gambar 4.1 Inokulum Starter	37
Gambar 4.2 Susu setelah pasteurisasi	38
Gambar 4.3 Dadih	39
Gambar 4.4 Ekstrak Kulit Pisang Kepok	41
Gambar 4.5 Hasil Setelah di Oven Selama 3 Jam	43
Gambar 4.6 Grafik tingkat kesukaan panelis berdasarkan warna, aroma, dan tekstur pada keju <i>cottage</i> kacang hijau.....	47

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Uji Vitamin C Sampel K0 dan K1	54
Lampiran 2. Hasil Uji Vitamin C Sampel K2 dan K3.....	55
Lampiran 3. Formulir Analisis Sensori	56
Lampiran 4. Hasil Analisis Sensori Keju <i>Cottage</i> Kacang Hijau Berdasarkan Warna, Aroma, dan Tekstur	57
Lampiran 5. Perhitungan Kadar Air Keju <i>Cottage</i> kacang Hijau	63
Lampiran 6. Dokumentasi Penelitian	64