

## DAFTAR ISI

<b>LEMBAR PERSETUJUAN</b> .....	iii
<b>LEMBAR PENGESAHAN</b> .....	iv
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xiii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiv
<b>DAFTAR SINGKATAN</b> .....	xv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Identifikasi Masalah .....	6
1.3 Rumusan Masalah .....	7
1.4 Tujuan Penelitian.....	7
1.4.1 Tujuan Umum .....	7
1.4.2 Tujuan Khusus.....	7
1.5 Manfaat Penelitian.....	7
1.5.1 Bagi Masyarakat.....	7
1.5.2 Bagi Peneliti .....	8
1.5.3 Bagi Institusi .....	8
<b>BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	9
2.1 Keju .....	9
2.1.1 Jenis-Jenis Keju.....	9
2.2 Keju Cottage.....	15
2.2.1 Tahap-Tahap Pembuatan Keju <i>Cottage</i> .....	17
2.3 Susu Sapi .....	19
2.3.1 Kandungan Susu Sapi.....	19
2.3.2 Manfaat Susu Sapi.....	19
2.4 Enzim Rennet .....	20
2.5 Asam Sitrat ( <i>citric acid</i> ).....	21
2.6 Jeruk Nipis.....	22
2.6.1 Kandungan Jeruk Nipis .....	23
2.6.2 Manfaat Jeruk Nipis .....	24
2.7 Kebutuhan Gizi Ibu Hamil .....	25
2.8 Tingkat Kesukaan atau Daya Terima Konsumen.....	27

<b>BAB 3 KERANGKA KONSEP DAN HIPOTESIS PENELITIAN .....</b>	<b>28</b>
3.1 Kerangka konsep .....	28
3.2 Penjelasan kerangka konsep .....	29
<b>BAB 4 METODE PENELITIAN .....</b>	<b>31</b>
4.1 Desain Penelitian .....	31
4.2 Lokasi dan Waktu Penelitian .....	32
4.2.1 Waktu .....	32
4.2.2 Tempat .....	32
4.3 Populasi dan Sampel Penulisan .....	32
4.3.1 Sampel .....	32
4.3.2 Besar Sampel .....	33
4.4 Variabel Penelitian dan Operasional Variabel .....	34
4.4.1 Variabel Penelitian .....	34
4.4.2 Definisi Operasional .....	34
4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	36
4.6 Teknik dan Instrumen Pengumpulan Data .....	38
4.6.1 Teknik Pengumpulan Data .....	38
4.6.2 Instrumen Pembuatan Keju <i>Cottage</i> .....	38
4.6.2.1 Alat .....	38
4.6.2.2 Bahan .....	38
4.6.2.3 Prosedur Pembuatan Keju <i>Cottage</i> .....	39
4.6.3 Instrumen Uji Daya Terima .....	39
4.6.3.1 Alat .....	39
4.6.3.2 Sampel .....	40
4.6.3.3 Prosedur Kerja .....	40
4.7 Teknik Analisis Data .....	41
<b>BAB 5 HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>42</b>
5.1 Hasil Penelitian .....	42
5.1.1 Produk Keju <i>Cottage</i> .....	42
5.1.2 Hasil Daya Terima Keju <i>Cottage</i> .....	43
5.1.2.1 Tekstur Keju <i>Cottage</i> .....	46
5.1.2.2 Warna Keju <i>Cottage</i> .....	48
5.1.2.3 Aroma Keju <i>Cottage</i> .....	49
5.1.2.4 Rasa Keju <i>Cottage</i> .....	50
5.1.3 Karakteristik Ibu Hamil Menurut Usia Kehamilan ...	52
5.1.4 Hasil Uji Kadar Protein .....	52

5.2 Pembahasan .....	54
5.2.1 Produk Keju <i>Cottage</i> .....	54
5.2.2 Hasil Daya Terima Keju <i>Cottage</i> .....	55
5.2.2.1 Tekstur Keju <i>Cottage</i> .....	55
5.2.2.2 Warna Keju <i>Cottage</i> .....	57
5.2.2.3 Aroma Keju <i>Cottage</i> .....	57
5.2.2.4 Rasa Keju <i>Cottage</i> .....	59
5.2.3 Karakteristik Ibu Hamil Menurut Usia Kehamilan ....	62
5.2.4 Hasil Uji Kadar Protein Keju <i>Cottage</i> .....	63
<b>BAB 6 KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	65
6.1 Kesimpulan .....	65
6.2 Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	66
<b>LAMPIRAN</b> .....	70

## DAFTAR TABEL

Tabel 2.1	Klasifikasi keju berdasarkan karakteristik kadar air .....	10
Tabel 2.2	Spesifikasi keju <i>cottage</i> menurut USDA .....	16
Tabel 4.1	Cara pengukuran dan definisi operasional.....	34
Tabel 5.1	Perbedaan Hasil Formulasi Keju <i>Cottage</i> .....	42
Tabel 5.2	Penilaian Rerata Uji Daya Terima Keju <i>Cottage</i> .....	43
Tabel 5.3	Hasil Uji Kolmogorov Smirnov .....	45
Tabel 5.4	Hasil Uji Lavene .....	45
Tabel 5.5	Hasil Uji Kruskal Wallis .....	46
Tabel 5.6	Nilai Sig. Uji Lanjut Mann Whitney Pada Tekstur Antar Keju <i>Cottage</i> .....	47
Tabel 5.7	Nilai Sig. Uji Lanjut Mann Whitney Pada Aroma Antar Keju <i>Cottage</i> .....	50
Tabel 5.8	Nilai Sig. Uji Lanjut Mann Whitney Pada Rasa Antar Keju <i>Cottage</i> .....	51
Tabel 5.9	Rata-rata Usia Kehamilan Responden .....	52
Tabel 5.10	Kadar Protein dalam 100 gram Keju <i>Cottage</i> .....	53

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Jeruk Nipis ( <i>Citrus aurantifolia</i> ).....	22
Gambar 3.1 Kerangka Konsep .....	28
Gambar 4.5 Kerangka Operasional Penelitian .....	36
Gambar 5.1 Rata-rata Penilaian Hedonik Tekstur Keju <i>Cottage</i> .....	46
Gambar 5.2 Rata-rata Penilaian Hedonik Warna Keju <i>Cottage</i> .....	48
Gambar 5.3 Rata-rata Penilaian Hedonik Aroma Keju <i>Cottage</i> .....	49
Gambar 5.4 Rata-rata Penilaian Hedonik Rasa Keju <i>Cottage</i> .....	50

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Formulir Uji Hedonik .....	70
Lampiran 2	Dokumentasi.....	71
Lampiran 3	Hasil Uji Laboratorium Kadar Protein Keju <i>Cottage</i> .....	72
Lampiran 4	Hasil Penilaian Panelis .....	74
Lampiran 5	Hasil Uji Analisa Data.....	76

## DAFTAR SINGKATAN

BB	: berat badan
BPOM	: Badan Pengawas Obat dan Makanan
DNA	: <i>Deoxyribose-nucleic Acid</i>
FAO	: <i>Food and Agricultural Organization</i>
KEP	: Kurang Energi dan Protein
L	: liter
Menkes	: Menteri Kesehatan
ml	: mililiter
Permenkes	: Peraturan Menteri Kesehatan
Poltekkes	: Polteknik Kesehatan
RAL	: rancangan acak lengkap
RI	: Republik Indonesia
Riskesdas	: riset kesehatan dasar
RNA	: <i>Ribonucleic Acid</i> atau Asam Ribonukleat
SNI	: Standar Nasional Indonesia
U	: Umur
USDA	: <i>United State of Department Agriculture</i>
W	: <i>Weight</i>