

BAB IV PENUTUP

4.1 Kesimpulan

- a. Untuk menghasilkan keju probiotik diperlukan sekitar 10^6 cfu/gr bakteri probiotik
- b. Keju dengan bantuan bakteri asam laktat, bukan keju probiotik karena bakteri asam laktat tersebut akan mati selama proses penuaan
- c. Keju probiotik dengan jumlah bakteri probiotik yang paling banyak adalah dengan bantuan sel immobil *Lactobacillus casei* pada buah pir
- d. Keju probiotik yang dihasilkan dengan bantuan sel immobil *Lactobacillus casei* dapat bertahan hingga 7 bulan
- e. Keju probiotik dengan bantuan *Bifidobacterium infantis*, bakteri probiotik lebih sedikit dibandingkan dengan bantuan *Lactobacillus casei*
- f. Keju probiotik yang dihasilkan dengan bantuan *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium infantis* tidak mengubah sifat sensoris produk

4.2 Saran

Perlu dilakukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan keju dengan bantuan bakteri *Lactobacillus casei* dan *Bifidobacterium infantis*.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimous. 2006. *Lebih dalam tentang keju*. Available at:
<http://manisnyamadu.multiply.com/journal/item/2>
- Anonimous. 2008. *Manfaat keju*. Available at:
<http://masenchipz.com/manfaat-keju>
- Anonimous. 2007. *Probiotik Tingkatkan Sistem Kekebalan Tubuh*. Available at:
<http://www.stimuno.com/index.php?mod=article&id=115>
- Anonimous. 2008. *Probiotik, Prebiotik dan Sinbiotik*. Available at:
<http://keluarga-organik.com/node/12>
- Kourkoutas, Y., L. Bosnea, S. Taboukos, C. Baras, D. Lambrou, dan M. Kanellaki. 2006. *Probiotic Cheese Production Using Lactobacillus casei Cells Immobilized on Fruit Pieces*. Journal of Dairy Science Vol. 89 No. 5, 2006
- Daigle, A., D. Roy, G. Belanger, dan J. C. Vuillemard. 1999. *Production of Probiotic Cheese (Cheddar-Like Cheese) Using Enriched Cream Fermented by Bifidobacterium infantis*. Journal of Dairy Science Vol. 82, No. 6, 1999
- Pelletier, C., Christine Bouley, Chantal Cayuela, Sylvie Bouttier, Pierre Bourlioux dan Marie Bellon-Fontaine. *Cell Surface Characteristic of Lactobacillus casei subsp. casei, Lactobacillus paracasei subsp. paracasei, dan Lactobacillus rhamnosus strains*. Vol 63 , 1997