

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Keju adalah salah satu produk olahan susu yang mempunyai kandungan protein cukup tinggi. Produksi keju di Indonesia dirasakan masih kurang, hal ini terlihat dari sebagian besar keju di Indonesia yang ternyata merupakan produk impor. Oleh karena itu perlu dilakukan pengembangan produk olahan susu ini, agar produk keju yang dihasilkan dapat diterima konsumen (Kusumawati, Ardhana dan Radiati, 1995).

Keju olahan (processed cheese) adalah salah satu jenis keju yang dibuat dengan mencampur dan menghancurkan keju alami disertai dengan pemanasan, sehingga menghasilkan suatu produk yang seragam dan lentur. Bahan-bahan tambahan makanan yang biasa digunakan dalam pembuatan keju olahan adalah garam-garam pengemulsi, pewarna, air, dan flavor savori (Caric dan Kalab, 1996).

1.2. Perumusan Masalah

Rancangan dan uji kinerja alat Mikroskop Binokular XSZ-107 BN ini harus diperhitungkan secara matang agar alat tersebut dapat berfungsi dengan baik, tetapi dalam pengerjaannya, kami menemukan beberapa permasalahan yang dapat kami rumuskan sebagai berikut:

- Bagaimana bentuk dan model desain serta pembuatan dari alat Miskroskop Binokular Xsz-bn 107 sehingga dapat bekerja secara efisiensi alat dapat optimal ?

- Bagaimana kinerja dari alat Mikroskop Binokular XSZ-107 BN ?
- Bagaimana cara pengamatan bakteri Asam Laktat (BAL) pada cheese cream selama penyimpanan beku dengan menggunakan Mikroskop Binokular XSZ-107 BN ?