

BAB V
METODOLOGI

5.1. Alat dan Bahan

- **Alat yang Digunakan**

Tabel 2. Alat-Alat yang Digunakan dalam Percobaan

Alat	Ukuran	Jumlah
Mikroskop Binokular		
XSZ-107 BN	-	1
Panci		1
Gelas ukur		1
Spatula		1
Kain saring		1
Kompur		1
Lemari pendingin		1
Sendok		1
Pipet	-	2
Termometer		1
Mangkuk kaca	-	2
Blender		1

- **Bahan yang Digunakan**

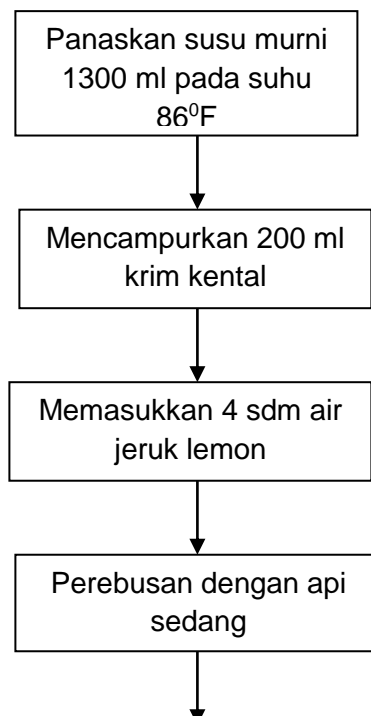
1. 1300 ml susu murni
2. 200 ml krim kental
3. 2 sdm yoghurt
4. 4 sdm air jeruk lemon+air jeruk nipis
5. garam atau bumbu lainnya (opsional)

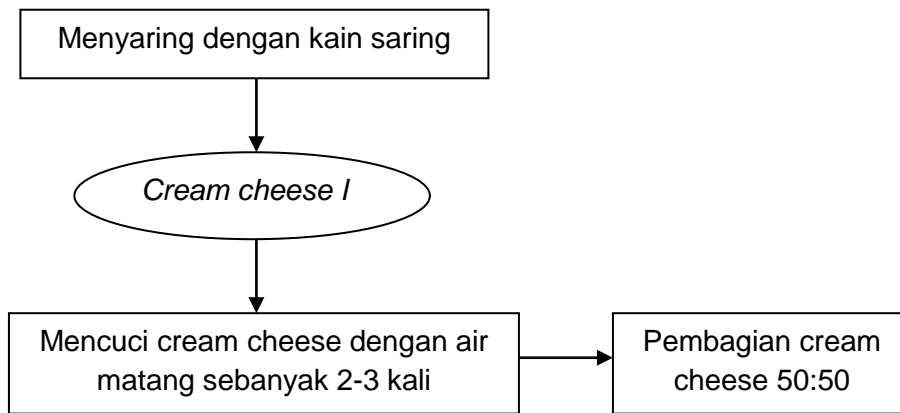
5.2 Variabel percobaan

Variabel berubah	Minimum	Maksimum
T (waktu)	3 hari	7 hari
Bakteri asam laktat	2 sdm	4 sdm
Variabel tetap		Komposisi
Susu murni		1300 ml
T (suhu)		0°C

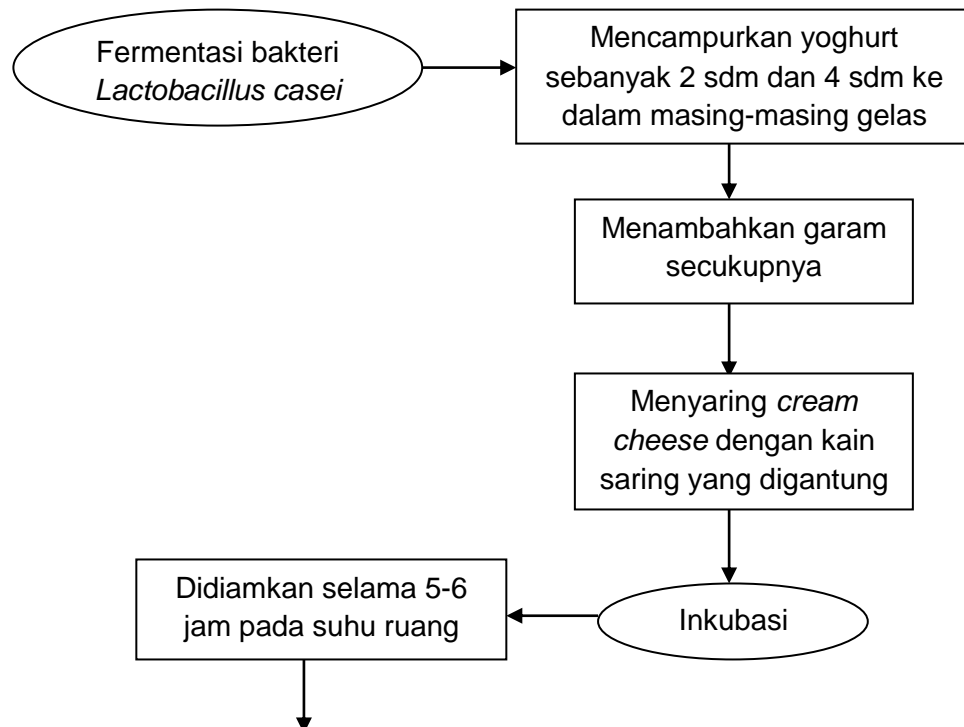
5.3 Cara Kerja

a. Tahap Pembuatan Cream Cheese





b. Tahap Fermentasi





c. Pengamatan yang dilakukan

1. Uji Sensoris

Menguji *cream cheese* yang diperoleh setelah penyaringan dan pengeringan meliputi rasa, bau, warna, kekentalan, dan homogenitasnya pada masing-masing sampel.

2. Analisa pH

Mengukur pH pada masing-masing sampel *cream cheese* yang dibuat setiap 96, dan 120 jam dengan menggunakan kertas pH selama penyimpanan beku.

3. Analisa Keberadaan Bakteri Asam Laktat (BAL) dengan indikator methylen blue