

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kambing Peranakan Etawa	4
Produksi Susu Kambing	5
Komposisi Susu Kambing.....	6
Komposisi fisik	6
Komposisi kimia	8
Kualitas Susu.....	10
Organoleptik dan daya terima	10
Sabun Krim Susu Kambing.....	12
Kualitas Sabun	15
Kualitas fisik sabun	15
Kualitas kimia sabun	16
Daya terima konsumen terhadap sabun.....	17

Penyimpanan Sabun Susu	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	21
MATERI DAN METODE	22
Materi.....	22
Alat uji kualitas bahan baku dan pembuatan sabun	22
Bahan uji kualitas bahan baku dan pembuatan sabun.....	23
Analisis produk sabun	23
Uji daya terima	23
Metode.....	24
Uji kualitas bahan baku susu segar.....	24
Pembuatan sabun	25
Analisis fisik sabun susu kambing.....	26
Analisis kimia sabun susu kambing.....	27
Uji daya terima	28
Analisis Data.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
Kualitas Susu Segar	30
Kualitas Krim	34
Kualitas Fisik Sabun	36
Kekerasan Sabun.....	36
Stabilitas Busa	38
Nilai pH Sabun	40
Kualitas Kimia Sabun.....	42
Bilangan Peroksida	42
Bilangan Penyabunan	43
Asam Lemak Bebas	44
Uji Daya Terima	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	50
Kesimpulan.....	50



Saran	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA.....	58
UCAPAN TERIMAKASIH.....	63
LAMPIRAN	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu produk sabun padat SNI 3532-2016.....	14
2. Kualitas bahan baku susu kambing segar	30
3. Kualitas krim susu kambing	34
4. Hasil uji kualitas fisik sabun dalam 30 hari penyimpanan	36
5. Hasil uji kualitas kimia sabun dalam 30 hari penyimpanan	42
6. Analisis group statistics uji kekerasan.....	67
7. Tests of between-subjects effects uji kekerasan.....	67
8. Analisis group statistics uji stabilitas busa	67
9. Tests of between-subjects effects uji stabilitas busa.....	67
10. Analisis group statistics uji pH	67
11. Tests of between-subjects effects uji pH.....	67
12. Analisis group statistics uji bilangan peroksida	68
13. Tests of between-subjects effects uji bilangan peroksida	68
14. Analisis group statistics uji bilangan penyabunan	68
15. Tests of between-subjects effects uji bilangan penyabunan	68
16. Analisis group statistics uji asam lemak bebas	68
17. Tests of between-subjects effects uji asam lemak bebas	68
18. Analisis group statistics uji daya terima	69
19. Tests of between-subjects effects uji daya terima.....	69

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Reaksi saponifikasi sabun	13
2. Reaksi saponifikasi sabun	20
3. Grafik nilai daya terima sabun penyimpanan hari ke-0 dan ke-30	47
4. Globula lemak susu sebelum pemisahan	66
5. Globula lemak susu setelah pemisahan	66

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Diagram alur pembuatan sabun susu kambing.....	65
2. Globula lemak susu kambing.....	65
3. Analisis uji fisik sabun.....	67
4. Analisis uji kimia sabun.....	68
5. Analisis uji daya terima sabun (non-parametrik Kruskal Wallis Test)...	69