

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Produksi Susu Sapi Perah	5
Komposisi Susu Sapi	6
Frekuensi Pemerahan	8
Pengeringan Sapi Perah	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Lokasi dan Waktu Penelitian	15
Materi	15
Metode	16
Pengelompokan sampel	16
<i>Sampling</i> dan analisis komposisi susu	16
Analisis data	16
HASIL DAN PEMBAHASAN	18
Komposisi Susu	18
Kadar lemak	20
Kadar protein	21
Kadar laktosa	23

Padatan total	24
Bahan kering tanpa lemak.....	24
Mineral dalam susu	25
KESIMPULAN DAN SARAN	27
Kesimpulan.....	27
Saran	27
RINGKASAN	28
DAFTAR PUSTAKA	34
UCAPAN TERIMA KASIH	38
LAMPIRAN	41