

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN PLAGIASI .....</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN.....</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN .....</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
Produksi Susu Kambing .....	5
Kualitas Susu Kambing .....	6
Olahan Mentega Susu Kambing .....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>19</b>
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>21</b>
Materi .....	21
Metode .....	23
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
Kualitas Bahan Baku .....	34
Kualitas Mentega.....	38
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>52</b>
Kesimpulan .....	52
Saran.....	52



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**Kualitas Fisiko-Kimia Mentega Susu Kambing pada Lama Penyimpanan yang Berbeda**  
YUANITA NUHAINOOR, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.; Endang Wahyuni, S.Pt., M. Biotech.  
Universitas Gadjah Mada, 2022 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

<b>RINGKASAN .....</b>	<b>53</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>59</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>