

## DAFTAR ISI

<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>PERNYATAAN BEBAS 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>
Susu .....	5
Komposisi Susu Kambing.....	5
Produksi Susu .....	13
Masa Laktasi .....	14
Kambing Saanen Peranakan Ettawa (Sapera) .....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>18</b>
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	18
<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN.....</b>	<b>19</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	19
Materi.....	19
Metode.....	20
Pengambilan produksi susu .....	20

Pengambilan sampel susu .....	20
Penyimpanan sampel susu .....	20
Pengujian komposisi susu .....	21
Analisis data .....	24
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>25</b>
Komposisi Kimia Susu Kambing Sapera .....	25
Produksi Susu .....	26
Bahan Kering.....	28
Bahan Kering tanpa Lemak.....	29
Laktosa.....	30
Lemak.....	31
Protein .....	33
Abu .....	34
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran .....	36
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>40</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>47</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>49</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Komposisi kimia (%) susu kambing Sapera pada awal dan pertengahan periode laktasi.....	25
2. Produksi susu kambing Sapera .....	26

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Kurva produksi dan komposisi susu pada sapi .....	15
2. Kambing Sapera Betina .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi pakan .....	49
2. Hasil uji normalitas.....	49
3. Perhitungan kadar bahan kering susu .....	50
4. Perhitungan kadar bahan kering tanpa lemak susu .....	52
5. Perhitungan kadar laktosa susu.....	53
6. Perhitungan kadar protein susu .....	55
7. Perhitungan kadar abu susu .....	56
8. Hasil analisis statistik .....	58