

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Bangsa Kambing Perah.....	5
Kambing Peranakan Ettawa	5
Kambing <i>African Dwarf</i>	6
Susu Kambing	8
Mentega	9
Kualitas Fisika Mentega	11
Lama Penyimpanan	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	15
Landasan Teori	15
Hipotesis.....	16
MATERI DAN METODE	17

Materi	17
Metode	19
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Bahan Baku	25
Kualitas Fisik Mentega	28
Organoleptik Mentega	34
KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan.....	36
Saran.....	36
RINGKASAN	37
Daftar Pustaka.....	43
UCAPAN TERIMA KASIH.....	48
LAMPIRAN	50

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu mentega.....	12
2. Tabel hedonik uji organoleptik mentega.....	24
3. Hasil pengujian kualitas susu kambing segar	25
4. Hasil pengujian ukuran globula lemak susu	26
5. Hasil rendemen krim dan waktu churning pembuatan mentega	29
6. Hasil pengujian kekerasan mentega	31
7. Hasil pengujian titik leleh mentega.....	33
8. Hasil Uji organoleptik mentega kambing PE	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kambing Peranakan Ettawa.....	6
2. Kambing Peranakan African Dwarf	7
3. Reseptor rasa pada lidah	13
4. Proses produksi mentega	22
5. Globula Lemak Susu Kambing PE (a) dan Kambing PAD (b)	28
6. Proses pembuatan dan pengujian mentega.....	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil Analisis Statistik Kadar Lemak Susu Kambing.....	50
2. Hasil Analisis Statistik Kadar Air Susu Kambin	51
3. Hasil Analisis Statistik Ukuran Globula Lemak Susu Kambing	52
4. Hasil Analisis Statistik Rendemen Krim, Waktu Churning, dan Rendemen Mentega	53
5. Hasil Analisis Statistik Kekerasan Mentega (Faktorial 2×3)	54
6. Hasil Analisis Statistik Titik Leleh Mentega (Faktorial 2×3)	55
7. Dokumentasi Penelitian	56