

**DAFTAR ISI**

	Halaman
SAMPUL PROYEK AKHIR .....	i
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN BEBAS <i>PLAGIASI</i> .....	iii
KATA PENGANTAR .....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR .....	ix
DAFTAR ISTILAH .....	x
INTISARI.....	xi
<i>ABSTRACT</i> .....	xii
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan .....	4
Manfaat .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	5
Susu.....	5
Susu segar, susu dingin, dan susu beku.....	5
Sifat dan karakteristik susu kambing .....	7
Kandungan dan komposisi susu kambing .....	7
Kelayakan susu kambing.....	8
Penurunan kualitas susu .....	9
Komposisi susu rusak.....	10
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Susu Kambing .....	10
Manajemen pemeliharaan kambing perah.....	11
Tahapan proses produksi .....	12
Pertumbuhan mikroorganisme .....	13
Suhu dan lingkungan .....	14
Higiene dan sanitasi susu .....	15
Metode Penyimpanan Susu Kambing .....	16
Penyimpanan pada suhu ruang .....	16
Penyimpanan pada kulkas atau <i>refrigerator</i> .....	17
Penyimpanan pada <i>freezer</i> .....	17
Metode <i>thawing</i> .....	18
Pengujian Kualitas Susu .....	18
Pengujian kualitas fisik susu .....	19



Pengujian tingkat keasaman (pH) susu .....	21
Pengujian berat jenis .....	22
Pengujian reduktase.....	23
Pengujian katalase .....	24
Pengujian alkohol.....	26
<b>MATERI METODE.....</b>	<b>28</b>
Materi .....	28
Pengujian kualitas fisik susu .....	28
Pengujian tingkat keasaman (pH) susu .....	29
Pengujian berat jenis .....	29
Pengujian reduktase.....	29
Pengujian katalase .....	29
Pengujian alkohol.....	30
Metode .....	30
Profil Peternakan CV Trimanunggal.....	31
Pengambilan sampel susu kambing.....	31
Perlakuan sampel susu kambing .....	31
Metode <i>thawing</i> .....	32
Pengujian kualitas fisik susu .....	32
Pengujian tingkat keasaman (pH) susu .....	33
Pengujian berat jenis susu .....	33
Pengujian reduktase.....	33
Pengujian katalase .....	34
Pengujian alkohol.....	34
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>35</b>
Pengujian Susu Kambing .....	35
Pengujian kualitas fisik susu .....	36
Pengujian tingkat keasaman (pH) susu .....	41
Pengujian berat jenis .....	44
Pengujian reduktase.....	47
Pengujian katalase .....	50
Pengujian alkohol.....	53
Karakteristik Susu Kambing .....	56
Faktor yang Mempengaruhi Kualitas Produksi Susu.....	62
Penyimpanan Susu Kambing .....	67
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>70</b>
Kesimpulan .....	70
Saran .....	70
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>71</b>