

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--|-------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| HALAMAN PENGESAHAN | iii |
| SURAT KETERANGAN | iv |
| HALAMAN PERNYATAAN PLAGIASI | v |
| INTISARI | vi |
| ABSTRACT | vii |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL | x |
| DAFTAR GAMBAR | xi |
| DAFTAR LAMPIRAN | xii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 3 |
| Manfaat Penelitian | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Bangsa-Bangsa Kambing Perah | 4 |
| Kambing Peranakan African Dwarf (PAD)..... | 5 |
| Kambing Peranakan Ettawa | 6 |
| Susu Kambing | 7 |
| Mentega | 7 |
| Kualitas Kimia Mentega | 9 |
| Lama Penyimpanan | 11 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 12 |
| Landasan Teori | 12 |
| Hipotesis | 13 |
| MATERI DAN METODE | 14 |
| Lokasi dan Waktu Penelitian | 14 |
| Materi | 14 |
| Metode | 16 |

| | |
|---|-----------|
| HASIL DAN PEMBAHASAN..... | 23 |
| Komposisi Bahan Baku..... | 23 |
| Karakteristik Mentega | 24 |
| Kualitas Kimia Mentega Selama Penyimpanan | 25 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 32 |
| Kesimpulan | 32 |
| Saran | 32 |
| RINGKASAN | 33 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 40 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 44 |
| LAMPIRAN | 47 |

DAFTAR TABEL

| Tabel | Halaman |
|---|---------|
| 1. Hasil pengujian komposisi susu segar | 23 |
| 2. Hasil pengujian komposisi krim dan mentega | 24 |
| 3. Hasil uji bilangan peroksida | 25 |
| 4. Hasil uji Free Fatty Acid (FFA) | 27 |
| 5. Hasil uji pH | 30 |

DAFTAR GAMBAR

| Gambar | Halaman |
|--|----------------|
| 1. Kambing Peranakan African Dwarf (PAD) | 5 |
| 2. Proses hidrolisis triasilgliserol | 28 |

DAFTAR LAMPIRAN

| Lampiran | Halaman |
|--|---------|
| 1. Analisis FFA Mentega (RAL Faktorial) | 47 |
| 2. Analisis Bilangan Peroksida Mentega (RAL Faktorial) | 49 |
| 3. Analisis pH Mentega (RAL Faktorial) | 51 |
| 4. Dokumentasi Pembuatan Mentega | 53 |