

## DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI .....	xi
ABSTRACT .....	xii
PENGANTAR .....	1
LATAR BELAKANG.....	1
TUJUAN PENELITIAN.....	2
MANFAAT PENELITIAN.....	3
TINJAUAN PUSTAKA .....	4
KAMBING AFRICAN DWARF .....	4
KAMBING PERANAKAN ETTAWA .....	5
LEMAK SUSU .....	6
LIPOLISIS .....	9
OKSIDASI .....	9
MENTEGA.....	13
KARAKTER FISIK MENTEGA.....	15
KUALITAS KIMIA MENTEGA .....	15
LANDASAN TEORI DAN KETERANGAN EMPIRIS .....	18
LANDASAN TEORI .....	18
KETERANGAN EMPIRIS .....	18
MATERI DAN METODE .....	19
WAKTU DAN TEMPAT PENELITIAN .....	19
ALAT PENELITIAN .....	19
BAHAN PENELITIAN .....	19
METODE PENELITIAN .....	19

PENGAMBILAN SAMPEL .....	19
UJI PROFIL ASAM LEMAK SUSU DAN MENTEGA .....	20
PENGUKURAN GLOBULA LEMAK .....	21
PEMBUATAN MENTEGA .....	21
UJI KEKERASAN MENTEGA .....	23
UJI TITIK LELEH.....	23
UJI PH.....	24
UJI KADAR LEMAK TOTAL METODE MOJONNIER .....	24
KADAR AIR.....	24
ORGANOLEPTIK.....	25
ANALISIS DATA .....	25
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	26
KOMPOSISI SUSU KAMBING .....	26
UKURAN GLOBULA LEMAK.....	26
PROFIL ASAM LEMAK SUSU.....	27
KARAKTERISTIK MENTEGA.....	30
KUALITAS MENTEGA SELAMA PENYIMPANAN.....	32
<i>FREE FATTY ACID</i> (FFA).....	32
BILANGAN PEROKSIDA .....	34
NILAI PH .....	35
KEKERASAN MENTEGA.....	36
ORGANOLEPTIK MENTEGA.....	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
KESIMPULAN .....	41
SARAN .....	41
RINGKASAN .....	42
SUMMARY .....	45
DAFTAR PUSTAKA .....	48
LAMPIRAN .....	51

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Tabel bahan pakan dan komposisi bahan pakan .....	20
Tabel 2. Uji organoleptik mentega .....	25
Tabel 3. Produksi dan komposisi susu kambing PE dan PAD.....	26
Tabel 4. Ukuran Globula Lemak Susu Kambing PE dan PAD.....	26
Tabel 5. Profil asam lemak susu kambing PE dan PAD.....	28
Tabel 6. Komposisi kimia krim dan mentega.....	31
Tabel 7. Rendemen dan karakteristik mentega.....	31
Tabel 8. <i>Free Fatty Acid</i> (FFA) mentega kambing PAD dan PE.....	33
Tabel 9. Bilangan peroksida mentega kambing PAD dan PE.....	34
Tabel 10. Nilai pH mentega kambing PAD dan PE .....	35
Tabel 11. Kekerasan mentega selama penyimpanan .....	36
Tabel 12. Organoleptik mentega kambing PE dan PAD.....	38

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kambing African Dwarf/Nigerian Dwarf (a) dan Kambing PAD (b) ....	5
Gambar 2. Kambing Peranakan Ettawa.....	6
Gambar 3. Proses sintesis lemak susu .....	8
Gambar 4. Mekanisme oksidasi lemak .....	11
Gambar 5. Grafik konsentrasi relatif <i>hydrogenperoxide</i> dan <i>carbonyl</i> bebas .....	12
Gambar 6. Skema perubahan fisik proses pembuatan mentega. (warna abu-abu menunjukkan fase cair, warna putih menunjukkan lemak). .....	13
Gambar 7. Diagram proses produksi mentega .....	23
Gambar 8. Globula lemak susu kambing PE (a) dan PAD (b) pada perbesaran 1000x .....	27

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Analisis Profil Asam Lemak Susu.....	51
Lampiran 2. Analisis Kualitas Mentega Selama Penyimpanan (Faktorial).....	54
Lampiran 3. Analisis Organoleptik Mentega PAD (Kruskal-Wallis Test).....	58
Lampiran 4. Dokumentasi Penelitian .....	59