

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	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	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Produksi dan Komposisi Susu Sapi Perah	5
Ambing dan Puting Sapi Perah	7
Masa Kering	8
Metode Pengeringan	9
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	12
Landasan Teori	12
Hipotesis	13
MATERI DAN METODE	15
Lokasi dan Waktu Penelitian	15
Materi Penelitian	15
Metode Penelitian	16
Analisis Data Penelitian	19

HASIL DAN PEMBAHASAN	20
Ukuran Ambing dan Puting	20
KESIMPULAN DAN SARAN	33
Kesimpulan	33
Saran	33
RINGKASAN	34
DAFTAR PUSTAKA	37
UCAPAN TERIMA KASIH	41
LAMPIRAN	43

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata lingkar ambing sapi perah (cm)	20
2. Rerata panjang puting sapi perah (cm)	22
3. Rerata lingkar puting sapi perah (cm)	23
4. Rerata produksi susu harian (liter)	24
5. Rerata berat jenis susu sapi	26
6. Rerata total solid susu sapi (%)	27
7. Rerata kadar lemak susu sapi (%)	28
8. Rerata kadar bahan kering tanpa lemak susu sapi (%)	29
9. Rerata kadar protein susu sapi (%)	30
10. Rerata kadar laktosa susu sapi (%)	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kerangka konsep penelitian.....	14
2. Pengukuran lingkar ambing	18
3. Pengukuran lingkar puting	18
4. Pengukuran panjang puting	18

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik lingkaran ambing.....	43
2. Hasil analisis statistik panjang puting.....	44
3. Hasil analisis statistik lingkaran puting.....	45
4. Hasil analisis statistik produksi susu	46
5. Hasil analisis statistik berat jenis susu	47
6. Hasil analisis statistik total solid susu	48
7. Hasil analisis statistik lemak susu	49
8. Hasil analisis statistik bahan kering tanpa lemak susu.....	50
9. Hasil analisis statistik protein susu.....	51
10. Hasil analisis statistik laktosa susu	52