

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan	3
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kambing Sapera.....	5
Susu	6
Produksi Susu	6
Waktu Pemerahan.....	7
Pakan	8
Komposisi Susu Kambing.....	10
Bahan Kering	10
Bahan Kering tanpa Lemak	11
Lemak.....	12
Protein	13
Laktosa	15
Abu	16
LANDASAN TEORI.....	17
Landasan Teori	17
Hipotesis.....	18

MATERI DAN METODE	19
Lokasi dan Waktu Penelitian	19
Materi	19
Metode	20
Pengambilan data produksi susu, interval pemerahan, dan lama pemerahan.....	20
Pengambilan sampel susu.....	21
Penyimpanan sampel susu.....	21
Pengujian komposisi susu	21
Analisis data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kambing Sapera.....	26
Waktu Pemerahan.....	27
Produksi Susu	28
Komposisi Susu Kambing Sapera	30
Bahan Kering	31
Bahan Kering Tanpa Lemak	32
Lemak.....	34
Protein	35
Laktosa	37
Abu	38
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	46