

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH.....	ix
INTISARI.....	x
ABSTRACT	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	2
Manfaat	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Sapi Perah	3
Sapi <i>Friesian Holstein</i> (FH).....	3
Susu	4
Produksi susu.....	5
Komponen susu	5
Kualitas Susu	8
Uji kualitas susu.....	8
Lactoscan® MCCW V3 (Bulgaria)	Error! Bookmark not defined.
Standar mutu susu.....	9
Faktor-Faktor yang Mempengaruhi Produksi dan Kualitas Susu	9
Faktor internal	9
Faktor eksternal	10
Penanganan Susu.....	11
Penyimpanan Susu	12
<i>Cooling Unit</i>	13
MATERI METODE.....	14



Materi	14
Metode	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	17
Produksi Susu.....	17
Suhu dan Kualitas Susu	19
Pengaruh Suhu terhadap Kualitas Susu	21
Lemak	22
Laktosa.....	23
Protein	24
Berat jenis.....	25
Bahan Kering Tanpa Lemak (BKTL)	26
KESIMPULAN DAN SARAN	28
Kesimpulan	28
Saran.....	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	35