

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
PERNYATAAN.....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xiii
INTISARI	xiv
ABSTRACT	xv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Sapi	4
Susu Pasteurisasi	5
Sifat Fisiko-Kimia Susu	6
Kualitas Mikrobiologi Susu.....	10
Distribusi susu sapi perah.....	12
Pedagang Makanan Kaki Lima	15
Kontaminasi Susu	15
LANDASAN TEORI DAN KETERANGAN EMPIRIS.....	18
Landasan Teori	18
Keterangan Empiris	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian	19
Materi Penelitian	19
Bahan Penelitian	19
Alat Penelitian	19

Metode Penelitian	21
Prosedur sampling	21
Pengujian Kualitas Fisik.....	22
Pengujian Kualitas Kimia	24
Pengujian Kualitas Mikrobiologis	25
Analisis Statistik.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Deskripsi Karakteristik Kedai Susu Kaki Lima Kota Surakarta	28
Kualitas Fisik	32
Alkohol	32
Nilai pH	33
Keasaman.....	35
Berat Jenis	36
Kualitas Kimia	38
Kadar Air	39
Berat Kering	39
Lemak	40
Berat Kering Tanpa Lemak.....	41
Protein.....	42
Kualitas Mikrobiologis	44
Total Plate Count (TPC)	45
Enterobacteriaceae (EB)	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan.....	48
Saran.....	48
RINGKASAN	49
SUMMARY	49
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN.....	76