



	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
INTISARI	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GRAFIK.....	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1. Latar Belakang.....	1
2. Tujuan Penelitian.....	4
3. Hipotesa.....	5
4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	6
1. Madu.....	6
a. Batasan Mengenai Madu.....	6
b. Komposisi.....	8
c. Sifat Fisiko Kimia Madu.....	10
d. Manfaat Madu.....	11
2. Susu.....	12
a. Definisi.....	12
b. Komposisi.....	12
c. Komponen.....	13
d. Sifat Fisiko Kimia Susu.....	19



	Halaman
e. Pengeringan Susu.....	19
3. Susu Skim.....	21
BAB III. METODOLOGI PENELITIAN	24
1. Bahan.....	24
2. Alat.....	24
3. Cara Penelitian.....	24
4. Gaftar Alir Penelitian.....	26
5. Metode Analisa.....	26
6. Rancangan Percobaan.....	27
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
1. Komposisi Bahan Dasar.....	28
2. Kadar Air, Gula Reduksi dan Gula Total...	29
3. Kecernaan Protein.....	35
4. Kemampuan Rekonstitusi.....	39
a. Pembasahan (Wetabilitas).....	39
b. Dispersibilitas.....	42
c. Solubilitas.....	45
BAB V KESIMPULAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN I. Prosedur Kerja	54