



<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	iv
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	ix
<b>INTISARI</b> .....	x
<b>I. PENDAHULUAN</b> .....	1
<b>A. Latar Belakang</b> .....	1
<b>B. Tujuan penelitian</b> .....	4
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	6
<b>A. Sifat-sifat Air Susu</b> .....	6
<b>B. Penggumpalan Protein Susu</b> .....	12
1. Penggumpalan Susu oleh Enzim .....	12
2. Penggumpalan Susu oleh Asam .....	14
<b>C. Enzim</b> .....	14
1. Aktivitas Enzim .....	18
2. Enzim Proteolitik .....	18
<b>D. Enzim Papain</b> .....	20
1. Aktivitas Enzim Papain .....	21
2. Cara Memperoleh Enzim Papain .....	23
<b>E. Deskripsi Dangke</b> .....	24
1. Cara Pembuatan Dangke di Kabupaten Enrekang .....	24
2. kerusakan Dangke .....	25
3. Kualitas Dangke .....	26
<b>III. METODA PENELITIAN</b> .....	27
<b>A. Bahan Penelitian</b> .....	27
<b>B. Alat Penelitian</b> .....	27
<b>C. Jalannya Penelitian</b> .....	28



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**EFEKTIFITAS PENGENDAPAN PROTEIN DALAM PEMBUATAN DANGKE SUSU SAPI DENGAN SERBUK GETAH PEPAYA**

KASMIATI, Prof. Dr. Ir. Mochamad Adnan, S.Mc.; Ir. Sri Naruki, MS.; Dr. Ir. Y. Marsono, MS.

Universitas Gadjah Mada, 1998 | Ditundun dari <http://eprints.ugm.ac.id/>

1. Pembuatan Serbuk Getah Pepaya .....	28
2. Analisis Kimia Bahan Dasar .....	28
3. Pengujian Pembentukan Dangke .....	28
4. Analisis Kimia Dangke .....	30
<b>D. Uji Organoleptik Dangke .....</b>	<b>31</b>
<b>E. Rancangan Percobaan .....</b>	<b>31</b>
<b>IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>33</b>
<b>A. Komposisi Kimia Bahan Dasar .....</b>	<b>33</b>
<b>B. Hasil Pengujian Pembentukan Dangke .....</b>	<b>34</b>
1. Suhu Optimum Penggumpalan Protein Susu .....	34
2. Waktu Pemanasan Pembentukan Dangke .....	35
3. Berat Dangke.....	37
4. Rendemen Dangke .....	42
5. tekstur dangke .....	44
<b>D. Hasil Analisis Kimia dangke .....</b>	<b>47</b>
1. Kadar Air .....	47
2. Kadar Padatan .....	50
3. Kadar Protein .....	52
4. Protein Recovery .....	55
<b>E. Hasil Uji Organoleptik Dangke .....</b>	<b>56</b>
1. Rasa .....	57
2. Tekstur .....	58
3. Kesukaan .....	59
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>60</b>
<b>A. Kesimpulan .....</b>	<b>60</b>
<b>B. Saran .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>xi</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>xii</b>