

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>INTISARI</b> .....	vi
<b>ABSTRACT</b> .....	vii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	5
Susu Sapi .....	5
Susu Rekombinasi.....	5
Kemasan .....	6
Botol <i>Polyethylene Terephtalate (PET)</i> .....	7
<i>Standing Pouch Spout</i> .....	7
Lama Penyimpanan.....	7
Kualitas Kimia.....	8
Uji Kadar Air dan Padatan Total.....	8
Uji Keasaman dan pH .....	8
Uji Lemak .....	9
Uji Protein.....	9
Kualitas Mikrobiologis .....	10
Uji <i>Total Plate Count (TPC)</i> .....	10
Uji <i>Enterobacteriaceae</i> .....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	11
Landasan Teori .....	11
Hipotesis.....	12
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	13
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	13
Materi.....	13
Alat .....	14
Bahan.....	14

Metode.....	14
Pembuatan Susu Rekombinasi .....	14
Pengujian Kualitas Kimia .....	15
Uji Kadar Air dan Padatan Total.....	15
Uji Keasaman dan pH .....	15
Uji Kadar Lemak.....	16
Uji Kadar Protein .....	17
Pengujian Mikrobiologis.....	18
Uji <i>Total Plate Count</i> .....	18
Uji <i>Enterobacteriaceae</i> .....	18
Analisis Data.....	19
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
Kualitas Kimia.....	21
Kadar Air dan Padatan Total.....	21
Keasaman dan Nilai pH.....	25
Kadar Lemak.....	27
Kadar Protein .....	28
Kualitas Mikrobiologis .....	30
<i>Total Plate Count</i> .....	30
<i>Enterobacteriaceae</i> .....	32
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>35</b>
Kesimpulan.....	35
Saran.....	35
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>36</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>38</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH .....</b>	<b>44</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>46</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Analisis Kualitas Susu Rekombinasi .....	20
2. Kadar Air (%) Susu Rekombinasi.....	22
3. Kadar Padatan Total (%) Susu Rekombinasi .....	23
4. Keasaman (%) Susu Rekombinasi.....	25
5. pH Susu Rekombinasi.....	26
6. Kadar Lemak (%) Susu Rekombinasi .....	27
7. Kadar Protein (%) Susu Rekombinasi.....	28
8. <i>Total Plate Count</i> (log CFU/ml) Susu Rekombinasi.....	31
9. <i>Enterobacteriaceae</i> (log CFU/ml) Susu Rekombinasi .....	33

## DAFTAR GAMBAR

<b>Gambar</b>	<b>Halaman</b>
1. Alur Penelitian .....	13
2. Kemasan susu rekombinasi .....	65
3. Proses pasteurisasi suhu 85°C selama 30 menit .....	65
4. Proses penyimpanan susu rekombinasi .....	66
5. Penyimpanan 0 minggu .....	66
6. Pengujian kualitas kimia penyimpanan 0 minggu .....	67
7. Pengujian kualitas mikrobiologis pada 0 minggu .....	68
8. Penyimpanan 1 minggu .....	68
9. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu pertama .....	69
10. Penyimpanan 2 minggu .....	69
11. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu kedua .....	70
12. Penyimpanan 3 minggu .....	70
13. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu ketiga .....	71
14. Penyimpanan 4 minggu .....	71
15. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu keempat .....	72
16. Penyimpanan 5 minggu .....	72
17. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu kelima .....	73
18. Penyimpanan 6 minggu .....	73
19. Pengujian kualitas kimia pada penyimpanan minggu keenam .....	74
20. Pengujian kualitas mikrobiologis minggu keenam .....	75

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik kadar air susu rekombinasi .....	46
2. Hasil analisis statistik kadar padatan total susu rekombinasi.....	48
3. Hasil analisis statistik keasaman susu rekombinasi .....	50
4. Hasil analisis statistik pH susu rekombinasi.....	52
5. Hasil analisis statistik kadar lemak susu rekombinasi .....	54
6. Hasil analisis statistik kadar protein susu rekombinasi.....	56
7. Hasil analisis statistik <i>total plate count</i> susu rekombinasi .....	58
9. Hasil analisis statistik <i>enterobacteriaceae</i> susu rekombinasi.....	61
10. Laporan hasil pengujian kadar lemak dan protein.....	63s
11. Laporan hasil pengujian kalori.....	64
12. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	65
13. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	66
14. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	67
15. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	68
16. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	69
17. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	70
18. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	71
19. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	72
20. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	73
21. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	74
22. Dokumentasi kegiatan penelitian .....	75