

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
KATA PENGANTAR	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
INTISARI.....	xiii
<i>ABSTRACT</i>	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Rumusan Masalah	7
1.3. Batasan Masalah.....	8
1.4. Tujuan Penelitian	9
1.5. Manfaat Penelitian	9
1.5.1. Bagi Peneliti	9
1.5.2. Bagi Pihak Manajemen PT Great Giant Pineapple	10
BAB II LANDASAN TEORI	11
2.1. Susu.....	11
2.1.1. Definisi dan Karakteristik Susu Sapi	11
2.1.2. Faktor yang Mempengaruhi Kandungan Nutrisi Susu Sapi.....	12
2.2. Proses Pasteurisasi dalam Industri Susu	12
2.2.1. Pengertian Pasteurisasi.....	12
2.2.2. Metode Pasteurisasi Susu	14
2.2.3. Parameter Kritis dalam Proses Pasteurisasi	15
2.2.4. Indikator keberhasilan proses pasteurisasi	17
2.3. Proses Separasi dan Homogenisasi dalam Pengolahan Susu.....	19
2.4. Studi Kasus: PT Great Giant Pineapple dan Produk Susu Hometown ..	20

2.5.	Metodologi Statistika dan Analisis Data.....	25
BAB III METODE PENELITIAN.....		35
3.1.	Objek Penelitian	35
3.2.	Waktu dan Lokasi Penelitian	35
3.3.	Instrumen Penelitian.....	36
3.3.1.	Alat Penelitian.....	36
3.3.2.	Bahan Penelitian.....	36
3.4.	Sumber Data.....	36
3.4.1.	Data Primer	36
3.4.2.	Data Sekunder	36
3.5.	Jenis dan Rancangan Penelitian	38
3.6.	Populasi dan Sampel Penelitian	39
3.6.1.	Populasi Penelitian	39
3.6.2.	Teknik Sampling dan Penentuan Sampel.....	40
3.6.3.	Justifikasi Ukuran Sampel.....	40
3.7.	Variabel Penelitian	41
3.7.1.	Variabel Dependen.....	41
3.7.2.	Variabel Independen	41
3.8.	Metode Pengambilan Sampel.....	42
3.8.1.	Metode Sampling	42
3.8.2.	Tahapan Pengambilan Sampel	43
3.8.3.	Prosedur Pengambilan Sampel.....	47
3.8.4.	Kriteria Pengambilan Sampel	47
3.9.	Tahapan Penelitian	47
3.9.1.	Identifikasi Masalah	47
3.9.2.	Penentuan Batasan dan Tujuan Penelitian	48
3.9.3.	Rancangan Pengukuran Berulang (<i>Repeated Measures Design</i>).....	48
3.10.	Analisis Data	49
3.10.1.	Pengolahan Data Awal	49
3.10.2.	Uji Statistik Deskriptif	49
3.10.3.	Uji Asumsi Statistik	49

3.10.4. Analisis Statistik Inferensial	50
3.10.5. Penarikan Kesimpulan	51
3.11. Diagram Alir Penelitian	52
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	53
4.1. Gambaran Umum Perusahaan	53
4.2. Karakteristik dan Kondisi Proses Produksi	54
4.3. Hasil Analisis Kandungan Nutrisi Susu Pasteurisasi	56
4.3.1. Kadar Lemak pada Setiap Tahapan Proses Produksi	57
4.3.2. Kadar Protein pada Setiap Tahapan Proses Produksi	63
4.3.3. Kadar Laktosa pada Setiap Tahapan Proses Produksi	67
4.3.4. Kadar <i>Total Solid</i> pada Setiap Tahapan Proses Produksi	73
4.3.5. Kadar <i>Solid Non-fat</i> pada Setiap Tahapan Proses Produksi	78
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	86
5.1. Kesimpulan	86
5.2. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	90
LAMPIRAN	97