

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
PERSEMBAHAN.....	v
TERIMA KASIH.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	X
DAFTAR GAMBAR.....	Xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	Xii
INTISARI.....	Xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. LATAR BELAKANG MASALAH.....	1
B. PERMASALAHAN.....	3
C. ASUMSI.....	4
D. TUJUAN PENELITIAN.....	5
E. MANFAAT PENELITIAN.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
A. SIFAT KIMIA AIR SUSU SAPI.....	7
a. Lemak Susu.....	7

c. Protein susu.....	9
c.1. Kasein.....	9
c.2. Laktoglobulin.....	10
B. SIFAT FISIK AIR SUSU.....	10
a. Keasaman	10
b. Berat Jenis.....	11
c. Viskositas.....	12
d. Indeks Refraksi.....	12
e. Titik Beku.....	13
C. MENENTUKAN TINGKAT BERAT JENIS.....	13
a. Menentukan Dengan Pycometer.....	14
b. Menggunakan Timbangan Westphaal.....	16
c. Menentukan Dengan Lactodensimeter.....	16
D. PENGARUH IKLIM DAN SUHU TERHADAP KOMPOSISI SUSU.....	17
E. DISAIN EKSPERIMEN.....	19
F. MULTIPLE LINEAR REGRESSION.....	20
BAB III METODOLOGI PENELITIAN.....	22
A. OBJEK PENELITIAN.....	22
B. TAHAPAN PENELITIAN.....	22
C. PENGUMPULAN DATA.....	24
D. PENGOLAHAN DATA DAN ANALISIS.....	26



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**BAB] ANALISIS PENGARUH SUHU DAN WAKTU TRANSPORTASI TERHADAP KUALITAS BERAT JENIS
SUSU SEGAR (STUDI KASUS
DI PT SARI HUSADA)**
HERY SOEJATMONO, Dr. Ir. Wahyu Purwanto, MSIE.; Dr. Ir. Suwondo, DEA
Universitas Gadjah Mada, 1999 | Dignalun dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

A. SEJARAH PERUSAHAAN.....	29
B. PRODUKSI SUSU PT SARI HUSADA.....	31
B.1 Proses Basah.....	31
B.2 Proses Kering.....	34
B.3 Pengemasan.....	35
B.4 Proses Transportasi Susu Segar.....	36
C. PERHITUNGAN UJI STATISTIK BERAT JENIS.....	42
D. ANALISIS HASIL.....	48
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	52
A. KESIMPULAN.....	52
B. SARAN.....	54
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	56