

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	Error! Bookmark not defined.
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN.....	Error! Bookmark not defined.
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL	ix
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I. PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Rumusan Masalah	8
1.3 Tujuan Penelitian	9
1.4 Batasan Masalah	9
1.5 Manfaat Penelitian.....	10
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	11
2.1 Susu Kuda Sumbawa.....	11
2.2 Karakteristik Susu Kuda Sumbawa	15
2.3 Mutu Susu Kuda Sumbawa Menurut SNI	20
2.4 Kemasan Pangan	22
2.4.1 Kemasan Botol Kaca	24
2.4.2 Kemasan Polyethylene Terephthalate (PET)	25
2.4.3 Kemasan High Density Polyethylene (HDPE)	27
2.5 Metode Taguchi	29
2.6 Distribusi Produk.....	31
2.6.1 Pelindung Getaran (Bubble Wrap).....	32
2.6.2 Percobaan Getaran	33
BAB III. METODE PENELITIAN	43
3.1 Alat dan Bahan Penelitian	43
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian	43
3.3 Prosedur Penelitian.....	44
3.3.1 Persiapan Sampel Produk Susu Kuda Sumbawa	44
3.3.2 Perancangan Eksperimen Optimasi Pengemasan Susu Kuda Sumbawa Metode Taguchi	45
3.3.3 Percobaan Getaran	52
3.3.4 Pengujian Mutu.....	53

3.4 Analisis Data.....	53
3.4.1 Perancangan Eksperimen Pemilihan Optimasi Pengemasan Susu Kuda Sumbawa Metode Taguchi.....	53
BAB IV. PEMBAHASAN	67
4.1 Deskripsi Produk Susu Kuda Sumbawa	67
4.2 Karakteristik dan Kandungan Gizi Susu Kuda Sumbawa.....	69
4.3 Uji Percobaan Getaran.....	72
4.4 Uji Organoleptik (Uji Hedonik)	76
4.4.1. Rasa.....	78
4.4.2. Aroma.....	80
4.4.3. Warna	82
4.4.4. Tekstur.....	84
4.5 Data Eksperimen Taguchi.....	98
4.5.1 Bobot Jenis pada Suhu 27,5°C.....	98
4.5.2 Kadar Lemak.....	103
4.5.3 Kadar Protein	109
4.5.4 Uji pH	117
4.5.5 Cemarkan Mikroba	123
4.5.6 Grey Relational Analysis (GRA)	137
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	145
5.1 Kesimpulan.....	145
5.2 Saran	145
DAFTAR PUSTAKA.....	147
LAMPIRAN.....	153