

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Konsumsi Pakan Kambing Laktasi	5
Susu Kambing	6
Produksi Susu	7
Biosintesis Susu	8
Hubungan antara Pakan dengan Komposisi Susu	9
Biosintesis lemak.....	11
Biosintesis protein	11
Hubungan antara Komposisi Susu dengan Daya Simpan.....	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15
MATERI DAN METODE	16
Lokasi dan Waktu Penelitian	16
Materi Penelitian	16
Alat	17
Bahan	17
Metode Penelitian	17
Uji Kimia	18
Kadar Lemak.	18

Kadar Protein	18
Uji Fisiko-kimia	19
Uji pH.....	19
Uji Keasaman.....	19
Uji Organoleptik	20
Analisis Data.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Komposisi Susu.....	23
Kualitas dan Daya Simpan Susu	25
Uji pH.....	25
Uji keasaman.....	27
Uji berat jenis.....	29
Uji organoleptik.....	30
Warna.....	30
Aroma.....	31
Rasa Manis.	33
Rasa Asin.....	34
Rasa Asam.....	35
Kekentalan.	37
KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
Kesimpulan.....	40
Saran	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	53
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Susunan ransum bahan pakan selama penelitian dalam berat kering.	17
2. Skala intensitas rasa	20
3. Kandungan nutrisi susu kambing Peranakan Ettawa dengan perbedaan proporsi pakan	23
4. Hasil uji pH susu dengan perbedaan proporsi pakan selama 12 hari penyimpanan	25
5. Hasil uji keasaman susu dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan	27
6. Hasil uji berat jenis susu dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan	29
7. Skor warna hasil uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	30
8. Skor aroma uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan	32
9. Skor rasa manis uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	33
10. Skor rasa asin uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	34
11. Skor rasa asam uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	35
12. Skor rasa pahit uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	36
13. skor kekentalan uji organoleptik dengan perbedaan proporsi pakan selama penyimpanan.....	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis statistik kandungan lemak dan protein susu kambing	55
2. Hasil analisis statistik uji pH	56
3. Hasil analisis statistik uji keasaman	60
4. Hasil analisis statistik uji berat jenis	63
5. hasil analisis statistik uji organoleptik.....	66