

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kambing Perah	5
Susu Kambing	6
Komposisi Kimia Susu Kambing	8
Asam Organik Susu Kambing	10
Nilai kemanisan (°brix) Susu Kambing	11
Organoleptik Susu Kambing	12
Susu Rendah Lemak	13
Pasteurisasi	14
Suhu dan Waktu Penyimpanan	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Materi	22
Metode	23
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Susu Segar	33
Kualitas Kimia Susu Pasteurisasi	36

Nilai pH.....	36
Keasaman	37
Kadar air.....	39
Kadar protein kasar	40
Kadar abu.....	42
Nilai kemanisan	43
Asam Organik.....	45
Asam laktat.....	45
Asam piruvat	46
Asam asetat	47
Organoleptik	50
Cita rasa manis	50
Cita rasa asam	52
Tingkat kesukaan	54
KESIMPULAN DAN SARAN.....	56
Kesimpulan.....	56
Saran	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA.....	63
UCAPAN TERIMA KASIH.....	68
LAMPIRAN.....	70