

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN DEPAN	1
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian.....	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Susu	5
Kualitas Kimia Susu.....	5
Air	6
Protein.....	6
Lemak	6
Nilai pH	7
Kadar Keasaman	8
Laktosa	8
Asam Organik Susu	9
Mineral	9
Kualitas Fisik Susu	10
Warna, Bau, dan Rasa	10
Berat Jenis Susu	10
Kualitas Mikrobiologi Susu.....	10
Susu Pasteurisasi Rendah Lemak.....	12
Penyimpanan	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16

Landasan Teori	16
Hipotesis	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi	18
Uji kualitas susu segar	18
Uji kualitas kimia susu pasteurisasi rendah lemak	19
Metode	20
Analisis kualitas susu segar	20
Uji organoleptik	20
Uji berat jenis.	20
Uji alkohol.	21
Uji pH.	21
Uji kadar keasaman.....	21
Uji Brix.....	22
Kadar air	22
Kadar abu	22
Uji kadar protein.	23
Uji kadar lemak.	24
Pembuatan susu pasteurisasi rendah lemak	24
Penyimpanan susu pasteurisasi rendah lemak.....	25
Analisis kualitas kimia susu pasteurisasi rendah lemak.....	25
Uji kadar keasaman.....	25
Kadar air.	26
Kadar abu.	27
Uji Asam Organik.	27
Uji kadar protein.	28
Uji kadar lemak.	29
Pengukuran butiran lemak.....	29
Analisis data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31



Kualitas Susu Segar	31
Nilai pH.....	35
Kadar Air	37
Kadar Keasaman.....	38
Kadar Abu	41
Angka Kemanisan	42
Kadar Protein	44
Kadar Lemak.....	45
Kadar Asam Organik	46
KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
Kesimpulan	49
Saran.....	49
RINGKASAN	50
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMAKASIH.....	61
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Hasil uji kualitas susu segar.....	31
2. Hasil pengukuran butiran lemak susu full cream dan low fat.....	34
3. Hasil uji nilai pH susu pasteurisasi rendah lemak.....	35
4. Hasil uji kadar air susu pasteurisasi rendah lemak (%).....	37
5. Hasil uji kadar keasaman susu pasteurisasi rendah lemak (%).....	39
6. Hasil uji kadar abu susu pasteurisasi rendah lemak (%).....	41
7. Angka kemanisan susu pasteurisasi rendah lemak (oBrix).	43
8. Hasil uji kadar protein susu pasteurisasi rendah lemak (%).....	44
9. Hasil uji kadar lemak susu pasteurisasi rendah lemak (%).....	45
10. Hasil analisis waktu retensi larutan standar HPLC.....	46
11. Hasil analisis kadar asam asetat (ppm).....	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Suhu dan waktu pada metode pemanasan susu secara langsung dan tidak langsung susu (Akkerman, 2014).....	14
2. Butiran globula lemak, (a) susu full cream dan (b) susu rendah lemak dengan perbesaran 1000 kali	33

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Produk susu pasteurisasi rendah lemak Indolait	62
2. Gambar mesin cream separator	63
3. Gambar mesin pasteurisasi	64
4. Cara penggunaan dan gambar alat HPLC	65
5. Gambar pengukuran lemak menggunakan aplikasi Image Raster	67
6. Hasil analisis statistik pH susu pasteurisasi rendah lemak	68
7. Hasil analisis statistik air susu pasteurisasi rendah lemak	70
8. Hasil analisis statistik keasaman susu pasteurisasi rendah lemak	72
9. Gambar bakteri susu pasteurisasi rendah lemak penyimpanan 15°C pada hari ke-21.....	74
10. Hasil analisis statistik kadar abu susu pasteurisasi rendah lemak.....	75
11. Hasil analisis statistik Brix susu pasteurisasi rendah lemak	77
12. Hasil analisis statistik protein susu pasteurisasi rendah lemak.....	79
13. Hasil analisis statistik lemak susu pasteurisasi rendah lemak	81
14. Gambar grafik kromatogram larutan standar asam asetat dan asam laktat.....	83
15. Hasil analisis statistik kadar asam asetat susu pasteurisasi rendah lemak.....	85
16. Gambar grafik kromatogram asam asetat pada susu pasteurisasi rendah lemak	87



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH SUHU PENYIMPANAN TERHADAP KUALITAS KIMIA SUSU PASTEURISASI RENDAH LEMAK

AFIF DAFFA LANA UTTA, Prof. Dr. Ir. Tridjoko Wisnu Murti, DEA.; Widodo, SP., M.Sc., Ph.D
Universitas Gadjah Mada, 2019 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>