



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	1
HALAMAN PENGESAHANAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR LAMPIRAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	yiii
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	IN
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu	4
Karakteristik Fisik Susu	5
Mikrobiologi Susu	7
Pasteurisasi	13
Cara Pasteurisasi	14
Alat PASTEURIGAMA	16
Penyimpanan Susu Pasteurisasi	16
Pengemasan Produk	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESA	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Lokasi dan Waktu Penelitian	22
Materi	22
Metode	23
Analisis Data	24



BASIL DAN PEMBAHASAN	25
Karakteristik Susu Segar	25
Nilai pH, Kadar Keasaman Setara Asam Laktat, Angka Reduktase dan Jumlah Bakteri	26
KESIMPULAN	34
DAFTAR PUSTAKA	35
RINGKASAN	37
UCAPAN TERIMA KASIH	40
LAMPIRAN	43

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Nilai pH	43
Lampiran 2. Keasaman Setara Asam Laktat	43
Lampiran 3. Angka Reduktase	43
Lampiran 4. Uji Jumlah Bakteri dengan <i>Plate Count Test</i>	43
Lampiran 5. Perhitungan Jumlah Bakteri	44
Lampiran 6. Data Uji Nilai pH	46
Lampiran 7. Data Uji Kadar Keasaman Setara Asam Laktat	46
Lampiran 8. Data Uji Angka Reduktase	47
Lampiran 9. Data Uji Jumlah Bakteri	47
Lampiran 10. Analisis Variansi Nilai pH	48
Lampiran 11. Analisis Variansi Kadar Keasaman Setara Asam Laktat	48
Lampiran 12. Analisis Variansi Angka Reduktase	48
Lampiran 13. Analisis Variansi Jumlah Bakteri	48
Lampiran 14. Gambar Alat PASTEURIGAMA	49
Lampiran 15. Bagian-bagian dan Cara Kerja Alat PASTEURIGAMA	50