

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Definisi Susu	4
Sifat-Sifat Susu	5
Nilai pH dan keasaman	5
Angka reduktase susu	6
Pasteurisasi Susu	8
Pengemasan Susu	12
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESA	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	16
MATERI DAN METODA	17
Waktu dan Tempat Penelitian	17
Materi	17
Metode	18

HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Susu Segar	25
Nilai pH	26
Angka Reduktase	29
Nilai Keasaman Setara Asam Laktat	32
KESIMPULAN	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA	42
UCAPAN TERIMA KASIH	44
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel	1.	Mutu susu berdasarkan pengujian angka reduktase.....	7
Tabel	2.	Klasifikasi susu berdasarkan pengujian metilen biru menurut <i>Evaporated Milk Association</i> dan <i>American Dry Milk Institute</i>	8
Tabel	3.	Kondisi proses pasteurisasi pada susu segar dan produk susu.....	10
Tabel	4.	Kualitas susu segar.....	25
Tabel	5.	Standar kualitas susu berdasarkan SK Dirjen Peternakan Nomor 17/Kpts/DJP/Deptan/83.....	26
Tabel	6.	Rerata nilai pH susu pasteurisasi dengan PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i> pada cara dan lama penyimpanan yang berbeda.....	27
Tabel	7.	Angka reduktase susu pasteurisasi dengan PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i> pada cara dan lama penyimpanan yang berbeda.....	30
Tabel	8.	Rerata nilai keasaman setara asam laktat susu pasteurisasi dengan PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i> pada cara dan lama penyimpanan yang berbeda.....	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i>	18
Gambar 2.	Grafik perbedaan rerata angka reduktase susu pasteurisasi dengan PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i>	32

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	1.	Hasil analisis statistik nilai pH...	44
Lampiran	2.	Hasil analisis statistik angka reduktase.....	49
Lampiran	3.	Hasil analisis statistik persentase nilai keasaman setara asam laktat...	53
Lampiran	4.	Grafik rerata nilai pH susu pasteurisasi dengan menggunakan PASTEURIGAMA skala <i>Home Industry</i>	59
Lampiran	5.	Grafik rerata angka reduktase susu pasteurisasi dengan menggunakan PASTEURIGAMA skala <i>Home Industry</i>	59
Lampiran	6.	Grafik rerata persentase keasaman setara asam laktat susu pasteurisasi dengan menggunakan PASTEURIGAMA skala <i>Home Industry</i>	60
Lampiran	7.	Rerata nilai kualitas susu pasteurisasi dengan menggunakan PASTEURIGAMA skala <i>home industry</i> pada cara dan lama penyimpanan yang berbeda.....	61
Lampiran	8.	Cara kerja alat pasteurisasi sederhana (PASTEURIGAMA) skala <i>home industry</i>	62