

	Halaman
PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
TINJAUAN PUSTAKA	4
Definisi, Komposisi dan Persyaratan Kualitas Susu	4
Nilai pH Susu	6
Keasaman Setara Kadar Asam Laktat	8
Sumber-Sumber Bakteri Susu	11
Temperatur dan Pertumbuhan Bakteri	14
Angka Reduktase Susu	18
Sanitasi	20
Pendinginan Susu	23
LAMDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
MATERI DAN METODE	29
Materi	29
Metode	29
BASIL DAN PEMBAHASAN	36
Keadaan Umum Peternak di Koperasi Sarono Makmur	36
Nilai pH	37
Keasaman Setara Kadar Asam Laktat	40
MBRT	42



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH SANITASI PEMERAHAN DAN PENDINGINAN TERHADAP KUALITAS SUSU DI KOPERASI SARONO MAKMUR, CANGKRINGAN, SLEMAN, YOGYAKARTA

Murni, Pity Pertiwi, Dr.Ir. Adiarto, M.Sc.

Universitas Gadjah Mada, 2004 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

KESIMPOTAN	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA	52
LAMPIRAN	56
UCAPAN TERIMAKASIH	61

label	Halaman
1. Standar kualitas susu produksi dalam negri	6
2. Klas bakteri kaitannya dengan temperatur Pertumbuhan	15
3. Kualitas susu secara bakteriologis uji MBRT	19
4. Kelompok Perlakuan Selama Penelitian	31
5. Hasil uji pH	38
6. Hasil uji kadar asam	40
7. Hasil uji MBRT	43

OAFTAR LAMPIRAN

Halaman

Lampiran 1. Analisis variansi pH.....	56
Lampiran 2. Analisis variansi kadar asam	56
Lampiran 3. Analisis variansi angka kuman	57
Lampiran 4. Hasil uji pH	58
Lampiran 5. Hasil uji kadar asam	59
Lampiran 6. Hasil uji angka kuman	60