

DAFTAR ISI

	Halaxnan
JUDUL.....	ii
PENGESAHAN.....	iii
MOTTO DAN PERSEMBAHAN.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Definisi Susu.....	6
Pakan.....	7
Mikroorganisme Susu.....	9
Flavor Susu.....	17
Kromatografi Gas.....	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	30
Landasan Teori.....	30
Hipotesis.....	32

MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Tempat Penelitian	33
Materi.....	33
Metode.....	35
Preparasi sampel	35
Pengambilan data manajemen pemeliharaan..	35
Preparasi sampel susu segar.....	35
Preparasi inokulasi sampel susu olahan...	36
Preparasi sampel susu olahan.....	36
Pengujian pH.....	37
Pengujian keasaman setara asam laktat.....	37
Pengujian kadar lemak dan protein.....	37
Analisis senyawa volatil dengan Kromatografi gas.....	38
Analisis kualitatif dan kuantitatif senyawa volatil.....	38
Analisis data.....	39
HASIL DAN PEMBAHASAN	40
Analisis Kualitatif Kromatogram.....	40
Senyawa Volatil Pada Susu Segar.....	42
Kualitas susu segar peternakan rakyat.....	45
Senyawa Volatil Pada Produk Susu Olahan.....	46
Nilai pH dan kadar asam setara asam laktat	53
Kadar lemak dan protein.....	55
KESIMPULAN DAN SARAH	57
Kesimpulan.....	57
Saran.....	58
RINGKASAN	59
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN	71

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel:	
1. Standar maksimum dan minimum kualitas susu produksi dalam negeri	7
2. Analisis kualitatif cuplikan senyawa volatil pada susu segar dan produk susu olahan berdasarkan waktu tambat	40
3. Nilai rata-rata senyawa volatil dalam susu segar peternakan rakyat D.I. Yogyakarta	42
4. Rerata nilai kualitas susu segar peternakan rakyat, Daerah Istimewa Yogyakarta	45
5. Rerata nilai kandungan senyawa volatil dalam produk susu olahan yakult pada inkubasi 39 °C selama 24 jam	46
6. Rerata nilai kandungan senyawa volatil dalam produk susu olahan kefir pada inkubasi 39 °C selama 24 jam	46
7. Rerata nilai pH dan keasaman setara asam laktat dalam yakult dan kefir, pada inkubasi 39 °C selama 24 jam.....	53
8. Rerata nilai kadar lemak dan protein dalam yakult dan kefir, pada inkubasi 39 °C selama 24 jam	55

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gamfoar:	
1. Kurva pertumbuhan sel	12
2. Penggunaan laktosa dan galaktosa oleh <i>lactobacilli</i> dan <i>Streptococci</i>	14
3. Metabolisme glukosa menjadi asetaldehid dan etanol	22
4. Metabolisme protein menjadi asetaldehid oleh mikrobia	23
5. Biosintesis senyawa diasetil, asetoin dan butylin glikol	24

DAFTAR LAMPIMAM

	Halaman
Lampiran:	
1. Bagian-bagian tentang Kromatografi Gas	71
2. Operasional alat	74
3. Contoh kromatogram sampel cuplikan dan standar	78
4. Rerata nilai senyawa volatil pada susu segar	80
5. Rerata nilai kualitas susu segar peternakan rakyat D.I. Yogyakarta	80
6. Data dan perhitungan statistik senyawa volatil asetaldehid pada produk susu olahan yakult dan kefir	81
7. Data dan perhitungan statistik senyawa volatil aseton pada produk susu olahan yakult dan kefir	82
8. Data dan perhitungan statistik senyawa volatil etanol pada produk susu olahan yakult dan kefir	83
9. Data dan perhitungan statistik senyawa volatil diasetil pada produk susu olahan yakult dan kefir	84
10. Data pH dan perhitungan statistik pada produk susu olahan	85
11. Data keasaman setara asam laktat dan perhitungan statistik pada produk susu olahan	87
12. Data lemak dan perhitungan statistik pada produk susu olahan	89
13. Data protein dan perhitungan statistik pada produk susu olahan	91
14. Perhitungan pemberian pakan harian	93
15. Ringkasan isolasi bakteri untuk pembuatan susu fermentasi	95