

M Hik Ferjjwstakaaa
Fs&wltes PeSeirokaa U.G.M.
Y © gy a Iraida

DAFTAR ISI

	Halamaa
IMAM I I JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Susu	7
Laktosa	11
Pakan	16
Glukosa dan Galaktosa	19
Susu Fermentasi	20
Metode <i>High Performance Liquid</i> <i>Chromatography</i> (HPLC)	27
Tanggapan Konsumen	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis	32
MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Tempat Penelitian	33
Materi	33
Metode	35

BASIL DAN PEMBAHASAN	41
Manajemen Pakan Harian	42
Kualitas Susu Segar	44
Analisis Karbohidrat Pada produk Susu	
Olahan	47
Tanggapan Sensoris Panelis	58
KESIMPULAN DAN SARAN	60
Kesimpulan	60
Saran	60
RINGKASAN	61
DAFTAR PUSTAKA	65
UCAPAN TERIMA KASIH	70
LAMPIRAN	72

DAFTAR TABEL

Tabel :	Halaman
1. Standar kualitas susu produksi dalam negeri	8
2. Hasil deteksi kualitatif senyawa karbohidrat pada susu segar dan susu olahan berdasarkan waktu tambat	41
3. Kebutuhan dan konsumsi pakan sapi perah..	42
4. Rerata kualitas susu segar peternakan rakyat, Daerah Istimewa Yogyakarta	44
5. Rerata kadar karbohidrat dalam susu segar peternakan rakyat, Daerah Istimewa Yogyakarta	45
6. Rerata kadar senyawa karbohidrat dalam produk susu olahan yakult, inkubasi 39 °C (satuan %)	48
7. Rerata kadar senyawa karbohidrat dalam produk susu olahan kefir, inkubasi 39 °C (satuan %)	48
8. Rerata nilai pH dan keasaman setara asam laktat (ksal) (satuan %) produk susu olahan yakult dan kefir, inkubasi 39 °C...	53
9. Rerata kadar lemak dan protein pada yakult dan kefir, inkubasi 39 °C (satuan %)	56
10. Perbandingan kemanisan hasil HPLC dan uji sensoris (setara g sukrosa/1)	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar :	Halaman
1. Bagan daya penstabil k-kasein terhadap as-kasein dalam air susu segar	9
2. Jalur metabolisme bakteri asam laktat mesopilik dan thermopilik	15
3. Kurva pertumbuhan mikroba	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran :	Halaman
1. Pemakaian alat HPLC (<i>High Performance Liquid Chromatography</i>)	72
2. Kromatogram senyawa karbohidrat standar ..	76
3. Kromatogram karbohidrat pada susu segar ..	77
4. Kromatogram pada produk susu olahan yakult	78
5. Kromatogram pada produk susu olahan kefir	79
6. Data laktosa, glukosa, galaktosa dan analisis statistika pada produk susu olahan yakult dan kefir (satuan %)	80
7. Data lemak dan analisis statistika pada produk susu olahan yakult dan kefir (satuan %)	82
8. Data protein dan analisis statistika pada produk susu olahan yakult dan kefir	83
9. Data pH dan analisis statistika pada produk susu olahan yakult dan kefir	84
10. Data keasaman setara asam laktat dan analisis statistika pada produk susu olahan yakult dan kefir (satuan %)	85
11. Perhitungan konsumsi dan kebutuhan (rata-rata) pakan sapi perah peternakan rakyat, DIY	86
12. Hasil pengujian oleh panelis	88