

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
PENDAHULUAN.....	I
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Susu.....	3
Karakteristik Fisik Susu.....	6
Mikrobiologi Susu.....	8
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	16.
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE.....	18
Lokasi dan Waktu Penelitian.....	18
Materi.....	18
Metode.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	21
Kadar Asam Laktat.....	21
Nilai pH.....	24
Jumlah Bakteri.....	26
Angka Reduktase.....	29
KESIMPULAN DAN SARAN.....	32
Kesimpulan.....	32
Saran.....	32
RINGKASAN.....	34
DAFTAR PUSTAKA.....	36
UCAPAN TERIMA KASIH.....	39
LAMPIRAN.....	41

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Klas Kualitas susu serta hubungan lama waktu reduksi <i>methylen blue</i> dengan jumlah bakteri	13
2. Rata-rata kadar asam laktat (%) susu untuk perlakuan tanpa pendinginan dan dengan bak pendingin selatna 8 dan 15 jam	21
3. Rata-rata pH susu untuk perlakuan tanpa pendinginan dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	24
4. Rata-rata jumlah bakteri untuk perlakuan tanpa pendinginan dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam (x 10 ⁶).	27
5.	
6. Rata-rata angka reduktase susu (jam) untuk perlakuan tanpa pendinginan dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Uji nilai pH dan keasaman	41
2. Uji MBRT (Angka Reduktase).....	41
3. Jumlah bakteri dengan <i>plate count test</i>	41
4. Perhitungan jumlah bakteri	42
5. Gambar skema bak pendingin susu	43
6. Gambar ruang pendingin	44
7. Gambar ruang pendingin dan bak pendingin	44
8. Gambar bak pendingin	45
9. Gambar rumah dan bak pendingin	45
10. Gambar inkubasi pada uji reduktase	46
11. Perhitungan bahan kering susu	47
12. Data kadar asam laktat, pH, angka reduktase dan jumlah bakteri	48
13. Kadar asam laktat (%) susu untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan pendingin selama 8 dan 15 jam	49
14. Data pH untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan pendingin selama 8 dan 15 jam	50
15. Data jumlah bakteri untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan pendingin selama 8 dan 15 jam	51
16. Data angka reduktase susu untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan pendingin selama 8 dan 15 jam	52
17. Analisis variansi kadar asam laktat (%) untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	53
18. Analisis variansi pH susu untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	53
19. Analisis variansi jumlah bakteri susu untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	54
20. Analisis variansi angka reduktase susu untuk perlakuan tanpa bak pendingin dan dengan bak pendingin selama 8 dan 15 jam	54
21. Uji beda jarak ganda Duncan's untuk perlakuan terhadap pH.....	55
22. Uji beda jarak ganda Duncan's untuk perlakuan terhadap angka reduktase	56
23. Uji beda jarak ganda Duncan's untuk interaksi terhadap angka reduktase	57