

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
HALAMAN KHUSUS .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN .....	viii
PENDAHULUAN .....	1
TINJAUAN PUSTAKA .....	3
Nutrisi Susu .....	3
Karakteristik Susu .....	6
Sanitasi .....	8
Mikroorganisma .....	9
Analisis Angka Bakteri .....	16
Kualitas Susu .....	19
Hipotesis Penelitian .....	20
MATEM DAN METODE .....	21
Materi Penelitian .....	21
Metode Penelitian .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	28
Angka Bakteri .....	28
pH .....	29
Reduktase .....	30
KESIMPULAN DAN SARAN .....	33
Kesimpulan .....	33
Saran .....	34
RINGKASAN .....	35
DAFTAR PUSTAKA .....	37
UCAPAN TERIMA KASIH .....	40
LAMPIRAN .....	42

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kelas kualitas susu serta hubungan lama waktu reduksi <i>methylene blue</i> dengan jumlah bakteri .....	18
2. Kelas kualitas susu berdasar perubahan warna .....	18
3. Kelas kualitas susu berdasarkan kandungan bakteri .....	19
4. Rerata angka bakteri (juta/ml) susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	28
5. Rerata uji pH pada susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	29
6. Rerata waktu reduktase <i>methylene blue</i> (jam) susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	30
7. Rerata hasil uji reduktase <i>resazurin</i> pada susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	32



## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data pengujian susu sampel perlakuan sapi dimandikan sebelum pemerahan	42
2. Data pengujian susu sampel perlakuan sapi tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	43
3. Analisis variansi hasil uji angka bakteri susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	44
4. Analisis variansi hasil uji pH susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	44
5. Analisis variansi hasil uji <i>methylene blue</i> pada susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	44
6. Analisis variansi hasil uji <i>resaziirin</i> pada susu sampel perlakuan sapi dimandikan dan tidak dimandikan sebelum pemerahan .....	45