

DAFTAR ISI

SKRIPSI.....	i
PERNYATAAN KEASLIAN PENELITIAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
DAFTAR NOTASI.....	xii
INTISARI	xiii
ABSTRACT	xv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	6
1.3. Manfaat Penelitian	6
1.4. Batasan Masalah.....	7
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1. Susu.....	8
2.2. Susu Kambing.....	9
2.3. Susu Bubuk	11
2.4. Proses Evaporasi dan Pengeringan.....	12
BAB III METODOLOGI	16
3.1. Lokasi dan Waktu Penelitian	16
3.2. Alat dan Bahan	16
3.2.1. Bahan.....	16
3.2.2. Alat	16
3.3. Rancangan Penelitian.....	26
3.4. Persiapan Bahan	30
3.5. Pengukuran Sifat Fisik.....	30
3.5.1. Pengukuran Kadar Air Akhir	30

3.5.2. Pengukuran Warna.....	31
3.5.3. Pengukuran <i>Wettability</i>	32
3.5.4. Pengukuran <i>Angle of repose</i>	32
3.5.5. Pengukuran <i>Compressibility</i>	32
3.5.6. Pengukuran <i>Solubility</i>	34
3.5.7. Pengukuran <i>Particle Size</i>	34
3.6. Pengukuran Kinerja Alat	35
3.6.1. Pengukuran Suhu dan Padatan Terlarut	35
3.6.2. Pengukuran Laju Pengeringan.....	36
3.6.3. Pengukuran Rendemen	38
3.6.4. Pengukuran Efisiensi pengeringan.....	38
3.6.5. Pengukuran Efisiensi Produksi.....	39
3.6.6. Pengukuran Kebutuhan Energi dan Biaya	40
3.7. Analisis Statistik	40
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	42
4.1. Sifat Fisik	42
4.1.1. Kadar Air Akhir	42
4.1.2. Warna	45
4.1.3. <i>Wettability</i>	50
4.1.4. <i>Angle of Repose</i>	54
4.1.5. <i>Compressibility</i>	57
4.1.6. <i>Solubility</i>	60
4.1.7. <i>Particle Size</i>	63
4.2. Kinerja Alat	68
4.2.1. Suhu dan Padatan Terlarut	68
4.2.2. Laju Pengeringan.....	69
4.2.3. Rendemen	73
4.2.4. Efisiensi Pengeringan	77
4.2.5. Efisiensi produksi.....	80
4.2.6. Kebutuhan Energi dan Biaya	83
4.3. Penentuan Variasi Terbaik	85

BAB V PENUTUP	86
5.1. Kesimpulan.....	86
5.2. Saran	87
DAFTAR PUSTAKA	88
LAMPIRAN.....	91