

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Definisi Susu	5
Kambing Perah	5
Susu Kambing.....	7
Sapi Perah.....	8
Susu Sapi	9
Mentega.....	10
Macam Mentega	12
Kualitas Fisik Mentega	13
Kualitas Kimia Mentega.....	15
Penyimpanan	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE.....	22
Lokasi dan Waktu Penelitian	22
Materi.....	22
Bahan baku susu segar	22
Pemisahan lemak susu	23
Analisis kimia krim	23

Pembuatan mentega	23
Analisis fisik mentega	23
Analisis kimia mentega	24
Uji Organoleptik	24
Metode	25
Bahan Baku Susu Segar	25
Pemisahan Lemak Susu	27
Pembuatan Mentega	28
Analisis Fisik Mentega	29
Analisis Kimia Mentega	31
Uji Organoleptik	34
Analisis Data	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	36
Kualitas Susu Segar	36
Kualitas Krim	39
Kualitas Fisik Mentega	42
Uji Kekerasan	42
Spreadability	44
Waktu Leleh	47
Kualitas Kimia Mentega	48
Komposisi kimia mentega	49
Bilangan Peroksida	51
Angka Asam	52
Nilai pH	54
Asam Organik	55
Organoleptik	57
KESIMPULAN DAN SARAN	63
Kesimpulan	63
Saran	63
RINGKASAN	64
DAFTAR PUSTAKA	74
UCAPAN TERIMA KASIH	80
LAMPIRAN	83

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi susu kambing Peranakan Ettawa, Sapera, dan Bligon.....	7
2. Uji organoleptik mentega susu sapi dan kambing	35
3. Kualitas susu sapi dan kambing	36
4. Persentase globula lemak susu kambing dan susu sapi	38
5. Kualitas krim susu sapi dan kambing	40
6. Kekerasan mentega susu sapi dan kambing	42
7. Waktu leleh mentega susu sapi dan kambing	47
8. Komposisi kimia mentega susu sapi dan kambing	49
9. Bilangan peroksida mentega susu sapi dan kambing	51
10. Angka asam mentega susu sapi dan kambing	52
11. Nilai pH mentega susu sapi dan kambing.....	54
12. Asam-asam organik mentega	55
13. Hasil uji organoleptik mentega susu sapi dan kambing	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Skema perubahan fisik proses pembuatan mentega	11
2. Pengaturan sekrup <i>cream separator</i>	28
3. Diagram metode uji <i>spreadability</i>	31
4. Globula lemak susu sapi dan globula lemak susu kambing dengan perbesaran 1000x	39
5. Globula lemak krim susu sapi dan globula lemak krim susu kambing dalam perbesaran 1000x.	41
6. Grafik <i>spreadability</i> mentega susu sapi	44
7. Grafik <i>spreadability</i> mentega susu kambing	45
8. Grafik nilai organoleptik mentega susu sapi dan kambing	59

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis uji kekerasan mentega (Diskriptif)	83
2. Analisis uji <i>Spreadability</i> mentega (Diskriptif)	84
3. Analisis uji waktu leleh mentega (Diskriptif)	87
4. Analisis komposisi kimia mentega (<i>Independent-Sample T-test</i>)	88
5. Analisis bilangan peroksida mentega RAL faktorial	90
6. Analisis angka asam mentega RAL faktorial	92
7. Analisis nilai pH mentega RAL faktorial	94
8. Analisis uji organoleptik mentega (NP Kruskal Wallis Test)	96
9. Hasil Analisis HPLC	99
10. Gambar globula lemak susu segar, krim dan mentega.....	107
11. Dokumentasi pembuatan mentega.....	109