

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
INTISARI	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Sapi Perah	6
Susu Sapi.....	6
Mentega	8
Macam Mentega	10
Antioksidan	16
Kualitas Fisika Mentega	18
Kualitas Kimia Mentega.....	21
Penyimpanan	23
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	26
Landasan Teori	26

Hipotesis	27
MATERI DAN METODE	28
Materi	28
Uji Kualitas Bahan Baku Susu Segar	28
Pemisahan Lemak Susu	28
Analisis Kimia Krim	29
Pembuatan Mentega	29
Analisis Fisika Mentega	29
Analisis Kimia Mentega	29
Uji Organoleptik	30
Metode	30
Uji Kualitas Bahan Baku Susu Segar	30
Bahan Baku Krim	34
Pembuatan Mentega	35
Analisis Fisika	36
Analisis Kimia	38
Uji Organoleptik	40
Analisis Data	41
HASIL DAN PEMBAHASAN	42
Kualitas Susu Segar	42
Kualitas Krim	46
Kualitas Fisik Mentega	49
Uji Kekerasan	49

Waktu leleh	54
Uji Spreadability	56
Uji Organoleptik	60
Analisis Kualitas Kimia Mentega	65
Komposisi Kimia Mentega	65
Bilangan Peroksida	66
Angka Asam	69
Nilai pH	71
Asam Organik	73
KESIMPULAN DAN SARAN	78
Kesimpulan	78
Saran	79
RINGKASAN	80
DAFTAR PUSTAKA	89