

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIARISME	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Susu Sapi	6
Susu Pasteurisasi	7
Telur Ayam Kampung	8
Jahe (<i>Zingiber officinale</i>)	9
Madu Klanceng dari Lebah <i>Trigona</i> sp.	13
Penyimpanan Susu Pasteurisasi	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi	23
Alat	23
Bahan	23

Metode.....	24
Persiapan sampel susu	25
Pembuatan ekstrak jahe.....	25
Pembuatan susu telur madu jahe.....	25
Pengujian Mikrobiologi Bahan Baku	26
Uji Total Mikrobial Ekstrak jahe	26
Uji Total Mikrobial Madu klanceng	27
Uji Total Mikrobial Kuning telur.....	28
Pengujian Susu Telur Madu Jahe.....	30
Uji Total Mikrobial.....	30
Uji Organoleptik.....	31
Uji Kadar Air (AOAC, 2005).....	31
Uji Kadar Abu	32
Uji Kadar lemak	33
Uji kadar protein	33
Uji pH.....	34
Uji kadar Free Fatty Acid (FFA).....	34
Uji Keasaman setara Asam Laktat	35
Analisis Kadar Karbohidrat	35
Analisis Data	35
HASIL DAN PEMBAHASAN	38
Kualitas Bahan Baku Susu Telur Madu Jahe	38
Susu Segar.....	38
Ekstrak Jahe, Madu Klanceng, dan Kuning Telur.....	39
Kualitas Mikrobiologis Susu Telur Madu Jahe	40
Total Mikrobial (<i>Total Plate Count</i>)	40
Kualitas Kimia Susu Telur Madu Jahe	44
Kadar Lemak.....	44
Kadar Air	45
Kadar Protein	46
Kadar Abu	47
Kadar Karbohidrat	47
Energi dan Angka Kecukupan Gizi STMJ.....	48
Keasaman	49
Kadar <i>Free Fatty Acid</i>	51
Nilai pH.....	53
Kualitas Sensoris Susu Telur Madu Jahe	55
Warna.....	56

Rasa.....	56
Aroma.....	57
Daya Terima.....	58
KESIMPULAN DAN SARAN.....	59
Kesimpulan.....	59
Saran.....	59
RINGKASAN	60
DAFTAR PUSTAKA.....	69
UCAPAN TERIMA KASIH.....	78
LAMPIRAN	80

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Persyaratan mutu susu pasteurisasi	8
2. Kandungan gizi telur ayam kampung	9
3. Kandungan zat-zat makanan pada rimpang jahe.....	10
4. Komposisi kimia jahe segar per 100 gram (berat basah)	11
5. Rancangan Penelitian	25
6. Hasil pengujian bahan baku susu segar	38
7. Hasil pengujian bahan baku ekstrak jahe, madu klanceng dan kuning telur	39
8. Hasil <i>Total Plate Count</i> (TPC) susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe dan lama simpan berbeda	40
9. Komposisi kimia susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe yang berbeda.....	44
10. Keasaman pada susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe dan masa simpan berbeda	49
11. Kadar free fatty acid pada susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe dan masa simpan berbeda.....	51
12. Nilai pH pada susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe dan masa simpan berbeda	53
13. Hasil organoleptik susu telur madu jahe dengan level ekstrak jahe berbeda.....	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rumus struktur <i>Gingerol</i> , <i>Shogaol</i> Dan <i>Zingerone</i>	13
2. Kerangka teoritis penelitian.....	20
3. Kerangka konsep penelitian.....	22
4. Diagram alur produksi susu telur madu jahe.....	37
5. Proses pembuatan Susu Telur Madu Jahe	82
6. Pengujian Susu Telur Madu Jahe	85

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisioner uji sensoris	80
2. Foto proses pembuatan, hasil, dan uji produk susu telur madu jahe ...	81
3. Hasil analisis statistik total mikrobial	86
4. Hasil analisis statistik uji kadar lemak	88
5. Hasil analisis statistik uji kadar air	89
6. Hasil analisis statistik uji kadar protein	91
7. Hasil analisis statistik kadar abu	92
8. Hasil analisis statistik kadar karbohidrat	93
9. Hasil analisis statistik uji kadar keasaman	95
10. Hasil analisis statistik uji kadar <i>free fatty acid</i> (FFA)	97
11. Hasil analisis statistik nilai pH	99
12. Hasil analisis statistik uji sensoris	101