

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Susu Kambing	4
Mentega.....	5
Kualitas Fisika Mentega.....	8
Kualitas Kimia Mentega	10
Antioksidan	12
Pengemasan dan Penyimpanan Mentega.....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan teori	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	19
Materi.....	19
Metode.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Pra Penelitian	30
Uji Kualitas Bahan Baku	30

Kualitas Fisika.....	33
Waktu leleh mentega	33
Kekerasan.....	34
Daya Oles (Spreadability)	35
Kualitas Kimia	37
Komposisi kimia mentega	37
Angka Asam	38
Bilangan peroksida	40
pH	42
Asam organik.....	43
Organoleptik	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
Kesimpulan	47
Saran	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA.....	55
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Standar mutu mentega SNI SNI 01-3744-1995	6
2. Hasil uji kualitas susu kambing	30
3. Diameter globula lemak susu kambing	31
4. Hasil uji kadar lemak dan pengukuran globular lemak pada krim	32
5. Pengaruh suhu pemanas dan level antioksidan terhadap waktu leleh mentega.....	33
6. Pengaruh lama penyimpanan dan level antioksidan terhadap kekerasan mentega susu kambing.....	35
7. Kualitas kimia mentega susu kambing.....	37
8. Pengaruh lama penyimpanan dan level antioksidan terhadap angka asam mentega susu kambing (mg KOH/g)	38
9. Pengaruh lama penyimpanan dan level antioksidan bilangan peroksida mentega susu kambing.....	40
10. Pengaruh lama penyimpanan dan level antioksidan terhadap pH mentega susu kambing.....	42

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Ilustrasi perubahan struktur susu, krim, dan mentega	7
2. Mekanisme autoksidasi asam lemak tidak jenuh	13
3. Reaksi oksidasi asam lemak tidak jenuh	16
4. Diagram alir pembuatan mentega.....	24
5. Diagram metode uji spreadability	25
6. Globula susu Kambing (A) dan globula lemak krim susu kambing (B) dalam perbesaran 100x dengan pembacaan ukuran < 3 μm (kecil), 3-5 μm (medium), >5 μm (besar).	33
7. Grafik Spreadability mentega susu kambing.....	36
8. Kadar asam organik terhadap penyimpanan pada mentega dengan penambahan antioksidan 25 ppm (A) dan 50 ppm (B)	43
9. Grafik uji organoleptik mentega susu kambing dengan penambahan antioksidan 50 ppm (A) dan 25 ppm (B)	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Analisis waktu leleh mentega (diskriptif)	62
2. Analisis uji kekerasan mentega (diskriptif)	63
3. Analisis uji <i>Spreadability</i> mentega (diskriptif)	65
4. Analisis angka asam mentega RAL Faktorial	68
5. Analisis bilangan peroksida mentega RAL Faktorial	70
6. Analisis nilai pH mentega RAL factorial	71
7. Hasil analisis HPLC	73
8. Analisis uji organoleptik mentega (non-parametrik Kruskal Wallis Test) 87	
9. Gambar globula lemak mentega susu kambing	92
10. Dokumentasi	93