

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN.....	i
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	ii
PRAKATA.....	iii
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL.....	xii
ABSTRACT.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah	3
1.3. Batasan Masalah.....	4
1.4. Tujuan dan Manfaat Penelitian.....	4
1.5. Sistematika penulisan	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
BAB III DASAR TEORI	10
3.1. Sudut Kontak	10
3.2. Tegangan Permukaan	11
3.3. Permukaan dan Keterbasahan.....	12
3.4. Simetrisitas sudut kontak.....	15
3.5. Pengukuran Sudut Kontak.....	16
3.5.1. Pengukuran Tetesan (<i>Sessile Drop Method</i>).....	16
3.5.2. Metode Wilhelmy	18
3.5.3. Metode pipa kapiler	19

3.5.4. Metode Captive Bubble	20
3.6. Daun Talas.....	20
3.7. Susu	21
3.7.1. Definisi Susu.....	21
3.7.2. Kandungan Gizi Susu	22
3.8. Jenis Susu	23
BAB IV METODE PENELITIAN	25
4.1. Waktu dan Tempat Penelitian	25
4.2. Alat dan Bahan Penelitian	25
4.2.1. Bahan	25
4.2.2. Peralatan.....	25
4.2.3 Skema Percobaan	26
4.2.4 Analisis Data	26
4.2.5 Prosedur kerja dan pengumpulan data	28
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	30
5.1. Kalibrasi alat.....	30
5.2. Pengambilan Gambar Sampel	31
5.3. Hasil Pengukuran Sudut Kontak	31
5.3.1. Sudut Kontak Susu Sapi Segar	32
5.3.2. Sudut Kontak Susu Sapi UHT	33
5.3.3. Sudut Kontak Susu Sapi Fermentasi.....	35
5.4. Hubungan Sudut Kontak dan Teori.....	36
5.5. Pengujian Nilai pH Sampel Cairan.....	38
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	45
6.1. Kesimpulan.....	45

6.2. Saran	46
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	50