

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------------|
| HALAMAN JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | ii |
| SURAT REKOMENDASI UNGGAH ETD | iii |
| PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI | iv |
| INTISARI | v |
| <i>ABSTRACT</i> | vi |
| DAFTAR ISI | vii |
| DAFTAR TABEL | ix |
| DAFTAR GAMBAR | x |
| DAFTAR LAMPIRAN | xi |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian | 2 |
| Manfaat Penelitian | 2 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 3 |
| Susu Sapi | 3 |
| Sifat Fisiko-Kimia Susu Pasteurisasi | 4 |
| Kualitas Mikrobiologis | 7 |
| Bunga Telang | 8 |
| Aktivitas Antioksidan | 11 |
| Sifat Organoleptik Susu Pasteurisasi | 14 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 17 |
| Landasan Teori | 17 |

| | |
|---|-----------|
| Hipotesis | 18 |
| MATERI DAN METODE | 19 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 19 |
| Materi Penelitian | 19 |
| Metode Penelitian | 20 |
| Analisis Data | 26 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 27 |
| Analisis Fisiko-kimia Bahan Dasar Susu Pasteurisasi | 27 |
| Sifat Fisiko-Kimia Susu Pasteurisasi | 28 |
| Aktivitas Antioksidan | 35 |
| Organoleptik | 36 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 40 |
| Kesimpulan | 40 |
| Saran | 40 |
| RINGKASAN | 41 |
| DAFTAR PUSTAKA | 46 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 52 |
| LAMPIRAN | 53 |