

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	viii
DAFTAR LAMPIRAN.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
ABSTRAK.....	xi
<i>ABSTRACT</i>	xii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	3
Tingkat Konsumsi Susu.....	3
Susu Sapi Segar.....	4
Susu Pasteurisasi.....	5
Faktor yang Memengaruhi Kualitas Susu.....	7
Lama Penyimpanan.....	9
Penambahan Rasa.....	10
Uji Kualitas Susu.....	11
Uji Kebersihan.....	11
Uji Organoleptik.....	11
Pengukuran pH.....	12
Pengukuran BJ.....	12
Uji Reduktase.....	13
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	13
Metode Tuang (<i>pour plate</i>).....	14
Metode Permukaan (<i>spread plate</i>).....	14
Ketentuan Penghitungan TPC.....	16
Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM).....	18

MATERI DAN METODE.....	20
Materi.....	20
Metode.....	20
Uji Kebersihan.....	21
Uji Organoleptik.....	22
Pengukuran pH.....	22
Pengukuran Berat Jenis (BJ).....	23
Uji Reduktase.....	24
<i>Total Plate Count</i> (TPC).....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Profil “Mbah Nyoto Olahan Susu”.....	26
Uji Kebersihan.....	28
Uji Organoleptik.....	30
Pengukuran pH.....	31
Pengukuran BJ.....	32
Uji Reduktase.....	33
<i>Total Plate Count</i>	34
KESIMPULAN DAN SARAN.....	38
Kesimpulan.....	38
Saran.....	38
DAFTAR PUSTAKA.....	39
LAMPIRAN.....	44