

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	v
<b>INTISARI</b> .....	vii
<b>ABSTRACT</b> .....	viii
<b>DAFTAR ISI</b> .....	ix
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xiii
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	6
Manfaat Penelitian .....	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
Definisi Susu .....	8
Sifat Kimia Susu .....	9
Susu Pasteurisasi .....	10
Uji Sensoris dan Preferensial.....	12
Kualitas Organoleptik.....	14
Evaluasi Sensoris Susu Pasteurisasi.....	18
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	21
Materi.....	21
Metode.....	22

Analisis Data .....	26
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>27</b>
Uji Kualitas Susu Segar .....	27
Uji Sensoris dan Preferensial .....	30
Sifat Fisik Susu Pasteurisasi .....	41
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan .....	45
Saran .....	48
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>47</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>54</b>