

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI.....	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
BAB I PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Susu Kambing	6
Asam Lemak Bebas Susu	8
Protein Terlarut Susu	14
Alur Pendistribusian Susu Kambing dan Faktor yang Mempengaruhinya.....	17
BAB III LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	26
BAB IV MATERI DAN METODE	27
Lokasi dan Waktu Penelitian	27
Materi	27
Metode	28
Analisis Data.....	32
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
Intensitas Cahaya Selama Pendistribusian	33

Suhu Pendistribusian Susu	35
Pengaruh Suhu, Bahan dan Warna Kemasan Terhadap Asam Lemak Bebas	36
Pengaruh Suhu, Bahan dan Warna Kemasan Terhadap pH.....	39
Pengaruh Suhu, Bahan dan Warna Kemasan Terhadap Protein Terlarut Susu	42
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
RINGKASAN.....	46
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN.....	57