

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL.....	x
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan Penelitian.....	4
D. Manfaat Penelitian.....	4
E. Keaslian Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	11
A. Telaah Pustaka	11
1. Kalsium	11
2. Prebiotik	13
3. Inulin	15
4. Teripang.....	16
5. Kolagen.....	18
6. Pengembangan Produk.....	20
7. Susu.....	22

8. Uji Organoleptik.....	26
9. Kelarutan.....	30
10. Uji Sifat Fisikokimia	31
B. Kerangka Teoretis	36
C. Kerangka Konsep.....	37
BAB III METODE PENELITIAN.....	38
A. Jenis dan Rancangan Penelitian	38
B. Lokasi Penelitian dan Waktu Penelitian.....	38
C. Sampel Penelitian	38
D. Bahan dan Alat Penelitian	39
E. Variabel Penelitian	41
F. Definisi Operasional	41
G. Prosedur Penelitian	44
H. Jenis dan Cara Pengumpulan Data.....	48
I. Jalannya Penelitian	49
J. Pengolahan dan Analisis Data.....	49
K. Etika Penelitian.....	49
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
A. Hasil	50
1. Pembuatan Susu “Kalipang”.....	50
2. Pengujian Mutu Organoleptik Susu “Kalipang”	51
3. Pengujian Kandungan Gizi Susu “Kalipang”	55
B. Pembahasan	56
1. Pengujian Sifat Organoleptik	56
2. Pengujian Sifat Fisikokimia.....	62

3. Produk Susu Kalipang	68
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	71
A. Kesimpulan	71
B. Saran	71
DAFTAR PUSTAKA.....	73
LAMPIRAN	79

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Kerangka teoretis penelitian.....	36
Gambar 2. Kerangka konsep penelitian	37
Gambar 3. Susu Kalipang Formula 1	51
Gambar 4. Susu Kalipang Formula 2	51
Gambar 5. Susu Kalipang Formula 3.....	51
Gambar 6. Susu Kalipang Formula 4.....	51
Gambar 7. Proses Mixing	51

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Gizi Teripang per 100 g.....	18
Tabel 2. Kandungan Gizi Susu Sapi per 100 g	25
Tabel 3. Syarat Mutu Susu Formula (SNI 1996)	26
Tabel 4. Istilah Perkiraan Kelarutan	31
Tabel 5. Formulasi Susu “Kalipang”	45
Tabel 7. Data hasil analisis pengujian sifat organoleptik	53
Tabel 8. Data hasil analisis pengujian analisis proksimat di Laboratorium PAU UGM.....	55
Tabel 9. Data hasil pengujian inulin, kalsium, sukrosa, protein, lemak, dan pH di Laboratorium LPPT UGM dan Laboratorium FTP UGM.....	55
Tabel 10. Harga Produksi Susu Kalipang	70

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Dokumentasi Penelitian.....	80
Lampiran 2. Hasil Analisis Statistik	81
Lampiran 3. <i>Scoring</i> Daya Terima dan Nilai Gizi Unggulan Formula Susu "Kalipang"	88
Lampiran 4. Lembar Penjelasan Kepada Calon Subjek	89
Lampiran 5. Lembar Kesiediaan Menjadi Panelis Penelitian.....	92
Lampiran 6. Lembar Persetujuan Keikutsertaan dalam Penelitian	93
Lampiran 7. Lembar Penilaian Uji Kesukaan	94
Lampiran 8. Lembar Penilaian Uji Kelarutan	95
Lampiran 9. Prosedur Analisis Sifat Fisikokimia.....	96
Lampiran 10. <i>Ethical Clearance</i>	101