

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|--------------------------------------|---------|
| HALAMANA JUDUL | i |
| HALAMAN PERSETUJUAN | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN PENGUJI | iv |
| PERNYATAAN | v |
| PRAKATA | vi |
| DAFTAR ISI | viii |
| DAFTAR TABEL..... | x |
| DAFTAR GAMBAR..... | xii |
| DAFTAR LAMPIRAN | xiii |
| INTISARI | xiv |
| <i>ABSTRACT</i> | xv |
| PENGANTAR | 1 |
| Latar Belakang | 1 |
| Tujuan Penelitian..... | 3 |
| Manfaat Penelitian..... | 3 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 4 |
| Susu..... | 4 |
| Kualitas Susu | 5 |
| Kualitas fisiko-kimia | 5 |
| Kualitas mikrobiologi..... | 8 |
| Daya Simpan susu..... | 8 |
| Kayu Secang..... | 10 |
| Aktivitas Antioksidan..... | 13 |
| Aktivitas Antibakteri | 15 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 20 |
| Landasan Teori | 20 |
| Hipotesis | 21 |
| MATERI DAN METODE PENELITIAN..... | 22 |
| Waktu dan Tempat Penelitian..... | 22 |
| Materi Penelitian..... | 22 |
| Metode Penelitian..... | 23 |
| Ekstraksi serbuk kayu secang | 23 |
| Prosedur pelaksanaan penelitian..... | 23 |

| | |
|--|----|
| Parameter yang diukur | 23 |
| Pengkuran senyawa ekstrak serbuk secang | 23 |
| Kualitas fisiko-kimia | 25 |
| Kualitas Mikrobiologi | 26 |
| Aktivitas Antioksidan | 27 |
| Uji Organoleptik | 28 |
| Analisis Data | 28 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 29 |
| Karakteristik Senyawa Ekstrak Serbuk Kayu Secang | 29 |
| Daya Antibakteri Ekstrak Serbuk Kayu Secang | 30 |
| Kualitas fisiko-kimia Susu | 32 |
| Viskositas | 32 |
| Nilai pH | 33 |
| Kadar Protein | 35 |
| Warna | 37 |
| Kualitas Mikrobiologi Susu | 41 |
| TPC (Total Plate Count) | 41 |
| Aktivitas Antibakteri | 43 |
| Aktivitas Antioksidan | 55 |
| Organoleptik | 57 |
| Warna | 58 |
| Aroma | 58 |
| Rasa | 59 |
| Konsistensi | 59 |
| Kesukaan | 60 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 61 |
| Kesimpulan | 61 |
| Saran | 61 |
| RINGKASAN | 62 |
| SUMMARY | 66 |
| DAFTAR PUSTAKA | 71 |
| LAMPIRAN | 79 |