

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL .....	i
HALAMAN PERSETUJUAN .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN .....	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN .....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT .....	xiii
PENGANTAR .....	1
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	7
Manfaat Penelitian .....	8
TINJAUAN PUSTAKA .....	9
Agroindustri Kambing Perah .....	9
Kualitas dan Keamanan Susu Kambing dan Olahannya .....	13
Produk Olahan Susu Kambing.....	18
Pemanfaatan Bakteri dalam Olahan Susu .....	21
Daya Terima Susu oleh Konsumen .....	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	28
Landasan Teori.....	28
Hipotesis.....	30
MATERI DAN METODE .....	31
Waktu dan Tempat Penelitian .....	31
Materi Penelitian .....	31
Metode Penelitian .....	32
Analisis Data.....	39
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	41
Kajian Industri Susu Kambing Rakyat dan Kontrol Kualitas	
Produk Olahan Susu Kambing.....	41
Pengembangan Teknologi Pengolahan Produk Olahan	
Susu Kambing yang Halal dan Thoyib .....	57
Kajian Daya Terima Konsumen terhadap Keju Susu Kambing .....	67
KESIMPULAN DAN SARAN .....	71
Kesimpulan.....	71
Saran.....	72
RINGKASAN .....	73
SUMMARY .....	78
DAFTAR PUSTAKA.....	82
LAMPIRAN .....	90

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Daya simpan susu segar pada temperatur yang berbeda .....	17
2. Skala intensitas rasa.....	38
3. Curah hujan bulanan Kabupaten Sleman.....	43
4. Suhu udara dan kelembaban udara bulanan Kabupaten Sleman...	44
5. Rata-rata analisis komposisi susu kambing bubuk .....	48
6. Hasil pengujian kadar mineral Fe susu kambing bubuk .....	50
7. Hasil pengujian indeks kelarutan susu kambing bubuk .....	52
8. Komposisi susu kambing segar.....	58
9. Berat keju yang dihasilkan dari 2.500ml susu kambing .....	60
10. Protein keju dengan perbedaan waktu pemeraman .....	62
11. Kadar abu dan mineral keju susu kambing .....	64
12. Harga produk olahan susu kambing berbasis protein.....	66
13. Nilai cita rasa, tekstur dan kesukaan keju susu kambing pada 0 bulan pemeraman.....	68

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rantai pasokan susu Jawa Tengah.....	11
2. Distribusi sensor rasa pada permukaan lidah manusia.....	26
3. Lokasi peternakan kambing perah di Kabupaten Sleman .....	42
4. Alat masak dalam pembuatan susu kambing bubuk yang telah digunakan berkali-kali.....	49
5. Globula lemak (a) susu kambing bubuk; (b) susu kambing segar .....	54
6. Hasil partikel <i>Roller drying</i> : (a) tidak teratur dengan tepi yang tajam dan (b) kompak .....	56
7. Keju susu kambing dengan bahan penggumpal yang berbeda.....	59
8. Nilai pH selama proses pemeraman keju susu kambing.....	61

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuisisioner uji sensoris subjektif .....	90
2. Hasil analisis uji cita rasa .....	92
3. Hasil uji statistik kadar mineral Fe susu kambing bubuk .....	94
4. Hasil uji statistik kadar protein keju .....	95