

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
PERNYATAAN	v
PRAKATA.....	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xvii
INTISARI	xviii
ABSTRACT	xix
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	4
Tujuan Umum	4
Tujuan Khusus.....	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Kualitas Susu.....	5
Makanan Ringan Berbahan Dasar Susu	6
Bahan Baku <i>Snack</i> Susu	7
Curd.....	7
Tepung terigu.....	8
Tepung tapioka	9
Asam asetat.....	11
Telur	12
Garam.....	12
Gula	13
<i>Baking powder</i>	13
<i>Deep Fat Frying</i>	14
Menggoreng pada tekanan tinggi.....	15
Menggoreng pada tekanan atmosfer.....	16
Menggoreng pada tekanan rendah (vakum).....	16
Kualitas <i>Snack</i> Susu	18
Kerenyahan	19
Daya kembang.....	19
Kadar air.....	20
Kadar protein	21
Kadar lemak	21
Evaluasi sensori	22
Mikrostruktur.....	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	26
Landasan Teori.....	26

Hipotesis.....	28
Kerangka Konsep.....	28
MATERI DAN METODE.....	29
Waktu dan Tempat Penelitian.....	29
Materi Penelitian.....	29
Alat.....	29
Bahan.....	29
Metode Penelitian.....	30
Pembuatan <i>snacksusu</i>	30
Variabel yang diamati.....	33
Analisis statistik.....	34
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	35
Kerenyahan.....	35
Daya Kembang.....	37
Kadar Air.....	41
Kadar Protein Kasar.....	45
Kadar Lemak.....	48
Evaluasi Sensori.....	52
Mikrostruktur.....	59
KESIMPULAN DAN SARAN.....	64
Kesimpulan.....	64
Saran.....	64
RINGKASAN.....	65
SUMMARY.....	72
DAFTAR PUSTAKA.....	78
LAMPIRAN.....	84