

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	11
Latar Belakang Penelitian	11
Tujuan.....	13
Manfaat.....	14
TINJAUAN PUSTAKA	15
Komposisi Kimia Susu Sapi.....	15
Ransiditas pada Susu.....	16
Lipolisis pada Susu.....	18
Senyawa Antioksidan	19
Kunyit sebagai Sumber Antioksidan Alami	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	25
MATERI DAN METODE	26
Lokasi dan Waktu Penelitian	26
Materi.....	26
Metode.....	26
Preparasi kunyit.....	26
Uji Aktivitas Antioksidan	27
Preparasi sampel susu	28
Uji pH.....	28
Uji Asam Lemak Bebas	28
Uji Organoleptik.....	29
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Aktivitas Antioksidan Kunyit.....	30

Kualitas Susu Segar	31
Asam Lemak Bebas	31
Nilai pH.....	33
Nilai Organoleptik	36
Bau.....	36
Warna.....	38
Kekentalan.	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	42
Kesimpulan.....	42
Saran	42
RINGKASAN	43
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
LAMPIRAN	52