

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian	6
1.3.1 Tujuan Umum	6
1.3.2 Tujuan Khusus	6
1.4 Manfaat Penelitian	6
1.5 Waktu dan Tempat Penelitian	6

BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	7
2.1 Susu.....	7
2.1.1 Komposisi Susu.....	7
2.1.2 Sifat Fisika dan Kimia Susu.....	7
2.1.3 Mikrobiologi Susu.....	10
2.1.4 Syarat Mutu Susu Segar.....	17
2.2 Susu Pasteurisasi.....	17
2.2.1 Metoda Pasteurisasi.....	20
2.2.2 Syarat Mutu Susu Pasteurisasi.....	24
2.2.3 Susu Pasteurisasi Flavor <i>Strawberry</i>	25
2.3 <i>Docosahexaenoic Acid/ Asam Dokosaheksaenoat (DHA)</i>	28
2.3.1 Sifat-sifat DHA.....	28
2.3.2 Manfaat DHA.....	30
2.3.3 Sumber DHA.....	31
2.3.4 Pengaruh Penambahan DHA terhadap Ketahanan Susu Pasteurisasi Flavor <i>Strawberry</i>	32

BAB III METODA PENELITIAN	34
3.1 Metoda Percobaan	34
3.1.1 Rancangan Percobaan	34
3.1.2 Rancangan Analisis Data	35
3.2 Alat dan Bahan	37
3.2.1 Alat	37
3.2.2 Bahan	37
3.3 Bagan Alir Penelitian	38
3.4 Cara Kerja	40
3.4.1 Penyiapan Bahan Baku	40
3.4.2 Proses Pembuatan Susu Pasteurisasi Flavor <i>Strawberry</i> yang Terfortifikasi DHA	41
3.4.3 Uji Ketahanan Susu	42
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	46
4.1 Pengujian Bahan Baku	47

4.2 Pengujian Ketahanan Susu Pasteurisasi Flavor <i>Strawberry</i> yang Terfortifikasi DHA.....	51
4.2.1 Uji Jumlah Bakteri	51
4.2.2 Uji pH.....	58
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	64
5.1 Kesimpulan	64
5.2 Saran.....	64
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN-LAMPIRAN	66
RIWAYAT HIDUP	75