

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN	iii
ABSTRAK	iv
ABSTRACT	v
KATA PENGANTAR	vi
UCAPAN TERIMA KASIH	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB 1 PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	4
1.3. Definisi Operasional	4
1.4. Tujuan Penelitian	5
1.5. Kegunaan Penelitian	6
BAB 2 TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Kajian Pustaka	7
2.1.1 Definisi dan Kandungan Susu	7
2.1.2 Jenis Susu	8
2.1.3 Kerusakan Susu Akibat Mikroorganisme	9
2.1.4 Kualitas Susu	10
2.1.5 Pasteurisasi Susu	11
2.1.6 Bakteri Asam Laktat	11
2.1.7 Metode <i>Total Plate Count</i> (TPC)	13
2.2 Hasil Penelitian yang Relevan	14
2.3 Kerangka Konseptual	14
2.4 Hipotesis Penelitian	16

BAB 3 PROSEDUR PENELITIAN	17
3.1 Metode Penelitian	17
3.2 Variabel Penelitian	17
3.3 Populasi dan Sampel	18
3.4 Desain Penelitian	18
3.5 Langkah-langkah Penelitian	20
3.6 Teknik Pengumpulan Data	26
3.7 Instrument Penelitian	27
3.8 Teknik Pengolahan dan Analisis Data	27
3.9 Waktu dan Tempat Penelitian	28
BAB 4 HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Deskripsi Hasil Penelitian	32
4.2 Pengujian Prasyarat Analisis	35
4.3 Pembahasan	39
BAB 5 KESIMPULAN DAN SARAN	45
DAFTAR PUSTAKA	47
LAMPIRAN	51