

TEKNOLOGI PROSES SUSU BUBUK

Widodo



GADJAH MADA UNIVERSITY PRESS

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	
DAFTAR TABEL.....	
DAFTAR GAMBAR	
BAB 1 PENDAHULUAN.....	1
1.1. Komposisi Kimia Susu.....	1
1.2. Teknologi Pengolahan Susu.....	2
BAB 2 PENGUJIAN DAN PENERIMAAN SUSU	13
2.1. Pengujian Kualitas Susu Segar.....	13
2.2. Penerimaan Susu Segar dan Penyimpanan di Silo.....	25
2.3. Pengujian Kualitas Mikrobiologis Susu Segar.....	27
BAB 3 STANDARDISASI SUSU.....	31
3.1. Standardisasi Susu.....	31
3.2. Pengaturan Total Padatan Awal.....	35
3.3. Target Nutrisi Produk Akhir.....	36
BAB 4 PASTEURISASI DAN STERILISASI SUSU.....	39
4.1. Pemanasan Susu.....	39
4.2. Termobakteriologi.....	40
4.3. Pasteurisasi Susu.....	45
4.4. Sterilisasi Susu.....	48
4.5. Termisasi.....	54
BAB 5 EVAPORASI DAN HOMOGENISASI SUSU.....	57
5.1. Evaporasi Susu.....	57
5.2. Homogenisasi Susu.....	64
BAB 6 <i>SPRAY DRYING</i>	77
6.1. <i>Spray Drying</i>	77

6.2.	<i>Spray Dryer</i>	78
6.3.	<i>After Dryer</i> dan <i>After Cooler</i>	81
6.4.	Lesitinasi Susu Bubuk.....	82
6.5.	Pengaruh Pengeringan terhadap Kualitas Susu Bubuk.....	83
BAB 7	SUSU BUBUK PROBIOTIK DAN PREBIOTIK.....	87
7.1.	Susu Bubuk Probiotik untuk Penanganan Hiperglikemia.....	87
7.2.	Susu Bubuk Probiotik untuk Penanganan Dislipidemia	90
7.3.	Susu Bubuk Prebiotik.....	92
7.4.	Enkapsulasi Probiotik.....	95
BAB 8	FORTIFIKASI SUSU BUBUK	101
8.1.	Fortifikasi Susu.....	101
8.2.	Fortifikasi Susu Bubuk dengan Omega-3 dan Omega-6.....	103
8.3.	Fortifikasi Susu Bubuk dengan Laktoferin	109
8.4.	Fortifikasi Susu Bubuk dengan Kalsium (Ca).....	112
BAB 9	EMULSIFIKASI SUSU BUBUK	113
9.1.	Emulsi dan Emulsifier	113
9.2.	Lesitin sebagai Emulsifier	114
9.3.	Emulsifikasi dan Kualitas Susu Bubuk	115
BAB 10	PENGEMASAN SUSU BUBUK	119
10.1.	Pengemasan Susu Bubuk	119
10.2.	Pengaruh Kemasan Terhadap Kualitas Susu Bubuk.	120
DAFTAR PUSTAKA	127
INDEKS	130
TENTANG PENULIS	145