

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmanirrahim.

Segala puji dan syukur penulis panjatkan ke hadirat Allah SWT atas limpahan rahmat, nikmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini. Skripsi ini berjudul **Analisis Kuantitas, Kualitas dan Kontinuitas Produksi Susu Sapi Perah Serta Kaitannya Dengan Pemasaran(Studi Kasus : Kelompok Usaha Tani Permata Ibu Kelurahan Ganting, Kecamatan Padang Panjang Timur)**. Sholawat serta salam semoga selalu tercurah kepada Rasullullah Muhammad SAW beserta umatnya hingga akhir zaman.

Selanjutnya penulis mengucapkan terima kasih dari lubuk hati yang paling dalam kepada bapak Ir.Ismet Iskandar, MS selaku Pembimbing I dan ibu Fitriani, S.P, M.Econs selaku Pembimbing II yang telah memberikan dorongan dan masukan kepada penulis, disamping itu beribu terima kasih pula penulis hantarkan kepada kedua orang tua, keluarga serta rekan-rekan dan semua pihak yang telah membantu dalam penyusunan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa dengan keterbatasan yang ada, semoga penelitian ini dapat menambah kasanah ilmiah dan bermanfaat bagi kita semua.

Padang, April 2012

Andre Utami Fernando

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR.....	i
DAFTAR ISI.....	ii
DAFTAR LAMPIRAN.....	iv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Perumusan Masalah.....	4
1.3 Tujuan Penelitian.....	4
1.4 Manfaat Penelitian.....	5
1.5. Kerangka Pemikiran	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1. Tinjauan Umum Usaha Peternakan Sapi Perah.	7
2.2.1. Klasifikasi Taksonomi Bangsa Sapi Perah	7
2.2. Produksi Susu.....	8
2.3. Komposisi dan Kualitas Susu Sapi.....	10
2.3.1. Komposisi Air Susu	11
2.3.2. Kualitas Susu	13
2.3.3. Pengawasan Susu	18
2.4. Pemasaran	18
2.4.1. Produk dan Kualitas Produk	19
2.5. Penelitian Terdahulu	20

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian.....	22
3.2 Metode Penelitian.....	22
3.3 Responden Penelitian.....	25
3.4 Jenis Data.....	25
3.5 Metode Pengumpulan Data.....	26
3.6 Variabel Penelitian.....	26
3.7 Analisis dan Pengolahan Data.....	27
3.8 Batasan Istilah	28

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum dan Sejarah Usaha Peternakan Sapi Perah	
Kelompok Tani Permata Ibu.....	29
4.2. Profil Usaha Peternakan Sapi Perah Kelompok Tani Permata Ibu	
4.2.1 Identitas Peternak.....	31
4.2.2 Kepemilikan Ternak Sapi Perah.....	33
4.2.3 Manajemen Pemeliharaan.....	34
4.2.4. Proses Pemerahan Susu.....	36
4.3 Kuantitas Susu Sapi Perah.....	37
4.4 Kualitas Susu Sapi Perah.....	40
4.5 Kontinuitas Susu Sapi Perah.....	46

I. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan.....	48
5.2 Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	55
RIWAYAT HIDUP	

DAFTAR LAMPIRAN

Tabel	Teks	Hal
1.	Populasi Ternak Sapi Perah di Kota Padang Panjang Tahun 2006-2010 ...	55
2.	Produksi Susu Sapi Perah di Kota Padang Panjang Tahun 2006-2010	56
3.	Karakteristik.....	57
4.	Jumlah Produksi Susu Selama 5 Minggu.....	58
5.	Produksi Sapi Perah kelompok tani Permata Ibu.....	59
6.	Jumlah Produksi Susu (liter) (Senin-Sabtu) selama 5 Minggu	61
7.	Jumlah Produksi yang Dipasarkan Selama 5 Minggu.....	62
8.	Permintaan susu oleh pedagang di luar kota Padang Panjang.....	63
9.	Jumlah Sapi yang Dipelihara Kelompok Tani Permata Ibu.....	64
10.	Karakteristik Fisikokimia dan Syarat Mutu Mikrobiologi SNI 01- 3141-1998.....	65
11.	Syarat Mutu Mikrobiologi SNI 01- 3141-1998.....	66
12.	Uji Bakteri Susu Sapi yang Dihasilkan oleh Kelompok Tani Permata Ibu..	67
13.	Proses Penyaringan dan Pengemasan Susu Segar oleh Kelompok Tani Permata Ibu.....	68
14.	Peralatan yang digunakan dalam pengolahan, pengemasan, dan penyimpanan susu oleh Kelompok Tani Permata Ibu.....	69