

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Kandungan Nilai Gizi Susu Kambing	5
Tabel 2. Komposisi Kimia Madu Hutan per 100 g	7
Tabel 3. Syarat Mutu Yoghurt	8
Tabel 4. Nilai pH, Viskositas dan Total Asam yoghurt	17
Tabel 5. Rataan Uji Organoleptik Yoghurt	21
Tabel 6. Perlakuan Terbaik Yoghurt.....	25

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kambing Peranakan Etawa (PE).....	4
Gambar 2. Madu Hutan.....	6
Gambar 3. Pengaruh penambahan Madu Terhadap Nilai pH	18
Gambar 4. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Total Asam	19
Gambar 5. Pengaruh Penambahan Madu Terhadap Viskositas	21

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Aktivasi Starter Yoghurt.....	33
Lampiran 2. Bagan Alir Pembuatan Yoghurt Susu Kambing.....	34
Lampiran 3. Uji Viskositas (Wibawati dan Rinadwiasuti, 2018)	35
Lampiran 4. Uji Total Asam (SNI 2981: 2009)	36
Lampiran 5. Uji pH (Kartikasari dan Fithri, 2014)	37
Lampiran 6. Kuisisioner Uji Organoleptik	38
Lampiran 7. Penentuan Nilai Perlakuan Terbaik (De Garmo dkk, 1984).	39
Lampiran 8. Analisis Nilai pH pada Yoghurt Susu Kambing PE	40
Lampiran 9. Analisis Total Asam pada Yoghurt Susu Kambing PE	41
Lampiran 10. Analisis Viskositas Yoghurt Susu Kambing PE.....	42
Lampiran 11. Analisis Rasa Pada Uji Organoleptik Yoghurt	43
Lampiran 12. Analisis Warna pada Uji Organoleptik Yoghurt	45
Lampiran 13. Analisis Aroma pada Uji Organoleptik Yoghurt.....	47
Lampiran 14. Analisis Tekstur Pada Uji Organoleptik Yoghurt.....	49
Lampiran 15. Penentuan Nilai Perlakuan Terbaik Pada Yoghurt	51
Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian	53