

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Perbandingan Komposisi Susu Kambing, Susu Sapi dan ASI	6
Tabel 2. Kandungan Betakaroten Pada Berbagai Varietas Ubi Jalar	8
Tabel 3. Kandungan Gizi Ubi Jalar Oranye Per 100g	9
Tabel 4. Kandungan Nutrisi Tepung Ubi Jalar	10
Tabel 5. Syarat Mutu Yoghurt Menurut SNI	13
Tabel 6. Fisikokimia Yoghurt Susu Kambing PE dengan Tepung Ubi Jalar Oranye	22
Tabel 7. Sensori Yoghurt Susu Kambing PE dengan tepung ubi jalar Oranye	27

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Kambing PE	4
Gambar 2. Ubi Jalar Oranye	7
Gambar 3. Pengaruh Tepung Ubi Jalar Oranye pada Yoghurt Susu Kambing PE Terhadap Viskositas.	22
Gambar 4. Pengaruh Tepung Ubi Jalar Oranye pada Yoghurt Susu Kambing PE Terhadap pH	24
Gambar 5. Pengaruh Tepung Ubi Jalar Oranye pada Yoghurt Susu Kambing PE Terhadap Total Asam	25

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Bagan Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar	40
Lampiran 2. Bagan Alir Aktivasi Starter Yoghurt	41
Lampiran 3. Bagan Alir Pembuatan Yoghurt dengan Tepung Ubi Jalar	42
Lampiran 4. Uji Viskositas	43
Lampiran 5. Uji pH	44
Lampiran 6. Uji Total Asam	45
Lampiran 7. Kuisisioner Uji Organoleptik	46
Lampiran 8. Analisis Viskositas (dPas) Pada Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar	47
Lampiran 9. Analisis pH Pada Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar.....	48
Lampiran 10. Analisis Total Asam (%) Pada Yoghurt Susu Kambing PE Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar	49
Lampiran 11. Analisis Uji Organoleptik terhadap Warna Yoghurt Susu Kambing PE dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye ..	50
Lampiran 12. Analisis Uji Organoleptik terhadap Aroma Yoghurt Susu Kambing PE dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye ..	52
Lampiran 13. Analisis Uji Organoleptik terhadap Rasa Yoghurt Susu Kambing PE dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye .	53
Lampiran 14. Analisis Uji Organoleptik terhadap Tekstur Yoghurt Susu Kambing PE dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Oranye ..	55
Lampiran 15. Penentuan Nilai Perlakuan Terbaik Pada Yoghurt Susu Kambing PE dengan Tepung Ubi Jalar Oranye.....	56
Lampiran 16. Dokumentasi Penelitian yang dilakukan	57