

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Susu Bubuk	4
Tabel 2. Karakteristik Tepung Biji Durian	5
Tabel 3. Komposisi Kimia Bubuk Kakao per 100 g	6
Tabel 4. Formulasi Bahan	10
Tabel 5. Karakteristik Tepung Biji Durian	15
Tabel 6. Kadar Air Susu Bubuk Berbagai Formulasi (g).....	16
Tabel 7. Total Padatan Terlarut Susu Bubuk Berbagai Formulasi(g)	17
Tabel 8. Kadar Abu Susu Bubuk Berbagai Formulasi (g)	18
Tabel 9. Kadar Protein Susu Bubuk Berbagai Formulasi (g).....	19
Tabel 10. Kadar Lemak Susu Bubuk Berbagai Formulasi (g).....	20
Tabel 11. Uji Sensori terhadap Susu Bubuk Tepung Biji Durian	21
Tabel 12. Nilai Perlakuan (NP) terhadap Susu Bubuk.....	23

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Pembuatan Tepung Biji Durian.....	12
Gambar 2. Pembuatan Formula Susu Bubuk Tepung Biji Durian.....	13

DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Penentuan Kadar Air	30
Lampiran 2. Penentuan Total Padatan Terlarut.....	31
Lampiran 3. Penentuan Kadar Abu.....	32
Lampiran 4. Penentuan Kadar Protein	33
Lampiran 5. Penentuan Kadar Lemak Metode Soxlet	34
Lampiran 6. Prosedur Kerja Uji Hedonik	35
Lampiran 7. Penentuan Perlakuan Terbaik Uji Indeks Efektifitas.....	36
Lampiran 8. Analisis Kadar Air Susu Bubuk	37
Lampiran 9. Analisis Total Padatan Terlarut (TPT) Susu Bubuk	38
Lampiran 10. Analisis Kadar Abu Susu Bubuk	39
Lampiran 11. Analisis Kadar Protein Susu Bubuk	40
Lampiran 12. Analisis Kadar Lemak Susu Bubuk	41
Lampiran 13. Skor Uji Hedonik terhadap Warna Susu Bubuk	42
Lampiran 14. Hasil Uji Friedman terhadap Warna Susu Bubuk	43
Lampiran 15. Skor Uji Hedonik terhadap Rasa Susu Bubuk	44
Lampiran 16. Hasil Uji Friedman terhadap Rasa Susu Bubuk	45
Lampiran 17. Skor uji Hedonik terhadap Aroma Susu Bubuk	46
Lampiran 18. Hasil Uji Friedman Terhadap Aroma Susu Bubuk	47
Lampiran 19. Skor Uji Hedonik terhadap Kesukaan Keseluruhan Susu Bubuk	48
Lampiran 20. Hasil Uji Friedman terhadap Kesukaan Keseluruhan Susu Bubuk	49
Lampiran 21. Nilai Perlakuan Terbaik Susu Bubuk	50
Lampiran 22. Dokumentasi Penelitian.....	51