

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses pembuatan permen karamel.....	18
2. Tahap awal reaksi Maillard.....	33
3. Reaksi Maillard lanjutan pembentukan pigmen melanoidin.....	34
4. Penimbangan sukrosa.....	49
5. Susu kambing.....	49
6. Proses pemanasan campuran susu dan gula.....	50
7. Campuran yang mulai mengkaramel.....	50
8. Campuran yang telah mengkaramel.....	51
9. Proses pencetakan.....	51
10. Proses perataan permukaan permen karamel.....	52
11. Proses pemotongan permen karamel.....	52
12. Permen karamel dengan perlakuan F1(100:0), F2 (75:25), F3(50:50), F4 (25:75), dan F5(0:100).....	53