

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	xi
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
1.4. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Susu Kambing	7
2.2 Permen Karamel	10
2.3 Glukosa	11
2.4 Gula Pasir (Sukrosa)	13
2.5 Karamelisasi	14
III. BAHAN DAN METODE	16
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	16
3.2 Bahan dan Alat	16
3.3 Metode Penelitian	17
3.4 Pelaksanaan Penelitian	17
3.5 Pengamatan	19
3.5.1 Kadar air.....	19

3.5.2	Kadar abu	19
3.5.3	Kadar gula reduksi	20
3.5.4	Total Mikroba	21
3.5.5	Total Kapang dan Khamir	22
3.5.6	Uji Organoleptik	23
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	25
4.1	Kadar Air.....	25
4.2	Kadar Abu	26
4.3	Kadar Gula Reduksi	28
4.4	Total Kapang dan Khamir.....	30
4.5	Total Mikroba.....	31
4.6	Uji Organoleptik	32
4.6.1	Warna	32
4.6.2	Tekstur	33
4.6.3	Flavor	35
4.6.4	Penerimaan Keseluruhan	37
4.5	Penentuan Perlakuan Terbaik	38
V.	SIMPULAN DAN SARAN	40
5.1	Simpulan	40
5.2	Saran.....	40
	DAFTAR PUSTAKA	41
	LAMPIRAN	43
	Tabel 15-50	44
	Gambar 1-21.....	59