

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Proses pembuatan permen karamel.....	25
2. Grafik kadar air permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari.....	33
3. Grafik kadar abu permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	35
4. Grafik kadar gula reduksi permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari.....	36
5. Grafik total kapang dan khamir permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari.....	38
6. Grafik total mikroba permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	40
7. Grafik nilai warna permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	42
8. Grafik nilai tekstur permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	44
9. Grafik nilai rasa permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	46
10. Grafik nilai aroma permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	47
11. Grafik nilai penerimaan keseluruhan permen karamel susu kambing pada masing- masing jenis kemasan, selama penyimpanan 28 hari .....	50
12. Penimbangan sukrosa .....	98
13. Susu kambing .....	98
14. Proses pemanasan campuran susu dan gula.....	99

15. Campuran yang mulai mengkaramel .....	99
16. Campuran yang telah mengkaramel.....	100
17. Proses pencetakan .....	100
18. Proses perataan permukaan permen karamel .....	101
19. Proses pendinginan .....	101
20. Proses pemotongan permen karamel .....	102
21. Permen karamel yang telah dikemas.....	102
22. Permen karamel setelah penyimpanan 7 hari.....	103
23. Permen karamel setelah penyimpanan 21 hari.....	103
24. Permen karamel setelah penyimpanan 28 hari.....	104