

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Reaksi <i>Maillard</i> awal .....	16
2. Reaksi <i>Maillard</i> lanjutan.....	17
3. Reaksi perubahan D-glukosa menjadi levoglukosan .....	21
4. Reaksi perubahan laktosa menjadi laktulosa.....	21
5. Proses pembuatan permen karamel susu kambing dan susu sapi .....	25
6. Skor warna permen karamel susu dari jenis susu dan waktu pemanasan berdasarkan uji beda nyata jujur (BNJ) taraf 5%.....	33
7. Skor tekstur permen karamel susu dari jenis susu dan waktu pemanasan berdasarkan uji beda nyata jujur (BNJ) taraf 5%.....	35
8. Skor rasa permen karamel susu dari jenis susu dan waktu pemanasan berdasarkan uji beda nyata jujur (BNJ) taraf 5%.....	37
9. Skor aroma permen karamel susu dari jenis susu dan waktu pemanasan berdasarkan uji beda nyata jujur (BNJ) taraf 5%.....	39
10. Skor penerimaan keseluruhan permen karamel susu dari jenis susu dan waktu pemanasan berdasarkan uji beda nyata jujur (BNJ) taraf 5%.....	42
11. Pengukuran volume susu .....	66
12. Proses pencampuran bahan baku dan pengadukan .....	66
13. Proses pemanasan permen karamel susu.....	67
14. Proses pencoklatan permen karamel susu .....	67
15. Proses pencetakan permen karamel susu .....	68
16. Proses pendinginan permen karamel susu .....	68
17. Proses pemotongan permen karamel susu .....	69

18. Proses pengemasan permen karamel susu.....	69
19. Permen karamel susu kambing dan susu sapi .....	71