

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
I. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang dan Masalah.....	1
1.2 Tujuan Penelitian	3
1.3. Kerangka Pemikiran	3
1.4 Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Susu Sapi	7
2.2 Susu Kambing	8
2.3 Kandungan Susu	10
2.4 Permen Karamel	12
2.5 Reaksi Pencoklatan	14
2.6 Glukosa	17
2.7 Sukrosa	18
2.8 Waktu Pemanasan	20
III. BAHAN DAN METODE	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Bahan dan Alat	22

3.3	Metode Penelitian	23
3.4	Pelaksanaan Penelitian	23
3.5	Pengamatan	25
3.5.1	Kadar Air	25
3.5.2	Kadar Abu	26
3.5.3	Analisis Gula Reduksi	26
3.5.4	Uji Organoleptik.....	28
IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1	Uji Organoleptik.....	32
4.1.1	Warna	32
4.1.2	Tekstur	34
4.1.3	Rasa	37
4.1.4	Aroma.....	39
4.1.5	Penerimaan Keseluruhan	41
4.2	Pemilihan Perlakuan Terbaik	43
4.3	<i>Free Choice Profiling</i>	45
4.4	Kadar Air	48
4.5	Kadar Abu	49
4.6	Gula Reduksi	49
V.	SIMPULAN DAN SARAN	50
5.1	Simpulan	50
5.2	Saran.....	50
	DAFTAR PUSTAKA	51
	LAMPIRAN	52
	Tabel 10-29	52