

DAFTAR ISI

Halaman judul.....	ii
Lembar persetujuan.....	iii
Lembar pengesahan.....	iv
Kata pengantar.....	v
Surat pernyataan.....	vii
Daftar isi.....	viii
Daftar tabel	x
Daftar gambar.....	xi
Daftar lampiran.....	xii
<i>Abstract</i>	xiii
Abstrak.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	4
C. Tujuan dan manfaat	4
BAB II LANDASAN TEORI	
A. Yogurt	
1. Tinjauan umum yogurt.....	5
2. Pembahasan yogurt	7
3. Metode / cara pembuatan yogurt	13

B. Adas Sowa	
1. Tinjauan umum adas sowa.....	15
2. Nila gizi dan manfaat daun adas sowa.....	17
BAB III PEMBAHASAN	
A. Alat dan bahan.....	20
B. Desain eksperimen.....	22
C. Pelaksanaan Pengamatan dan Pembahasan.....	23
BAB IV PENUTUP	
A. Kesimpulan.....	35
B. Saran	35
Daftar pustaka.....	36
Lampiran.....	38

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Komposisi susu skim.....	9
Tabel 2.2 Standart Mutu Menurut SNI (01-2981-1992).....	14
Tabel 3.1. Bahan Penelitian.....	20
Tabel 3.2 Alat Penelitian.....	21
Tabel 3.3 Desain Eksperimen.....	22
Tabel 3.4 Resep Standar Yogurt Susu Kambing.....	23
Tabel 3.5 Yogurt Daun Adas Sowa.....	24
Tabel 3.6 Bahan Yogurt Dengan Penambahan Daun Adas Sowa.....	25

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1 Skema Pembuatan yogurt daun adas sowa.....	27
Grafik 3.1 Mean Hasil Organoleptik.....	29
Grafik 3.2 Nilai Rata-Rata Terhadap Warna Yogurt Daun Adas Sowa.....	30
Grafik 3.3 Nilai Rata-Rata Terhadap Aroma Daun Adas Sowa.....	31
Grafik 3.4 Nilai Rata-Rata Terhadap Rasa Daun Adas Sowa.....	32
Grafik 3.5 Nilai Rata- rata terhadap Kekentalan yogurt daun adas sowa.....	33
Grafik 3.7 Nilai Rata-Rata Terhadap Tingkat Kesukaan Yogurt Daun Adas Sowa.....	34

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN I. PROSES PEMBUATAN YOGURT	
DAUN ADAS SOWA.....	38
LAMPIRAN II. PRODUK YOGURT.....	40
LAMPIRAN III. FOTO UJI ORGANOLEPTIK.....	41
LAMPIRAN IV. FORM LEMBAR UJI ORGANOLEPTIK.....	42
LAMPIRAN V. DATA MENTAH TABULASI	
UJI ORGANOLEPTIK.....	44