

DAFTAR ISI

Halaman Judul	i
Halaman Pengesahan	ii
Halaman Pernyataan.....	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel	viii
Daftar Gambar.....	ix
Daftar Lampiran	x
Intisari	xi
Abstract	xii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 <i>Yogurt Drink</i>	7
2.2 Flavor <i>Yogurt Drink</i>	9
2.3 Perisa	11
2.4 Evaluasi Sensoris	14
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN	
3.1 Bahan	20
3.2 Alat	20
3.3 Lokasi Penelitian	20
3.4 Jalannya Penelitian	20
3.4.1 Penyusunan Formula Yogurt Dring Berperisa Rempah	21
A Perbandingan Air dengan <i>Yogurt</i>	21
B Penentuan Konsentrasi Perisa Rempah.....	21
C Pembuatan Yogurt Dring Berperisa Rempah	22
3.4.2 Evaluasi Sensoris Yogurt Drink Berperisa Rempah	22
A Rekrutmen Panelis	23
B Pelatihan Panelis	23
C Penilaian Base Line dan Uji Kemampuan Kelompok Panelis	24
D Evaluasi Peparuh Konsentrasi Gula dan Jenis Perisa terhadap Kemanisan, Keasaman, dan Intensitas Flavor pada Yogurt Drink Berperisa Rempah	25
3.4.3 Analisis Pengujian Kimiawi dan Fisikawi Yogurt Drink Berperisa Rempah.....	25
3.5 Rancangan Percobaan.....	25
3.6 Analisis Stastistik	26
3.7 Alur Jalanya Penelitian.....	27

BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Rekrutmen dan Pelatihan Panelis	28
4.2	Penilaian Base Line Panelis.....	29
4.3	Uji Kemampuan Kelompok Panelis	30
4.4	Formula Yogurt Drink Berperisa Rempah	31
4.5	Evaluasi Pekaruh Konsentrasi Gula dan Jenis Perisa terhadap Kemanisan, Keasaman, dan Intensitas Flavor pada Yogurt Drink Berperisa Rempah.....	34
4.6	Analisis Total Asam sebagai Asam Laktat	42
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan.....	43
5.2	Saran	44
	DAFTAR PUSTAKA	45
	LAMPIRAN	48