

## DAFTAR ISI

|   |             |
|---|-------------|
| <b>LEMBAR PERSETUJUAN .....</b>                               | <b>iii</b>  |
| <b>LEMBAR PENGESAHAN .....</b>                                | <b>iv</b>   |
| <b>KATA PENGANTAR .....</b>                                   | <b>iv</b>   |
| <b>RIWAYAT HIDUP .....</b>                                    | <b>vii</b>  |
| <b>ABSTRACT .....</b>   | <b>vii</b>  |
| <b>RINGKASAN .....</b>  | <b>viii</b> |
| <b>DAFTAR ISI.....</b>  | <b>1</b>    |
| <b>BAB I PENDAHULUAN.....</b>                                 | <b>7</b>    |
| 1.1 Latar Belakang .....                                      | 7           |
| 3.3 Rumusan Masalah .....                                     | 8           |
| 3.3 Tujuan Penelitian.....                                    | 8           |
| 1.4 Manfaat Penelitian.....                                   | 8           |
| 1.5 Kerangka Berpikir .....                                   | 8           |
| 1.6 Hipotesis.....  | 9           |
| <b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>                          | <b>10</b>   |
| 2.1 Kambing Peranakan Etawa (PE) .....                        | 10          |
| 2.2 Kandungan dan Manfaat Susu Kambing PE .....               | 11          |
| 2.3 Jenis Bakteri untuk Pembuatan Yoghurt dan Manfaatnya..... | 12          |
| 2.4 Kayu Manis .....  | 13          |
| 2.5 Uji Organoleptik.....                                     | 15          |
| 2.5.1. Penampakan (Visual):.....                              | 16          |
| 2.5.2 Aroma ( <i>Olfactory</i> ): .....                       | 17          |
| 2.5.3. Tekstur ( <i>Kinesthetic</i> ): .....                  | 17          |
| 2.5.4. Rasa ( <i>Gustatory</i> ):.....                        | 17          |
| 2.6 Kriteria Usia Koresponden .....                           | 18          |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN .....</b>      | <b>19</b> |
| 3.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....           | 19        |
| 3.2 Materi Penelitian .....                     | 19        |
| 3.2.3 Langkah-langkah Membuat Yoghurt.....      | 19        |
| 3.3 Metode Penelitian.....                      | 20        |
| 3.3.1 Koresponden dan produk .....              | 21        |
| 3.3.2 Teknik Pengumpulan Data .....             | 21        |
| 3.3.3 Analisis Data.....                        | 21        |
| 3.3.4 Skala Likert dalam Uji Organoleptik ..... | 23        |
| 3.3.5 Batasan Penelitian .....                  | 24        |
| <b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>                   | <b>25</b> |
| 4.1 Yoghurt Kayu Manis .....                    | 25        |
| 4.1.1 Penampilan Yoghurt .....                  | 25        |
| 4.1.2 Aroma Yoghurt .....                       | 25        |
| 4.1.3 Rasa Yoghurt .....                        | 25        |
| 4.1.4 Kandungan Gizi Yoghurt.....               | 26        |
| 4.1.5 Manfaat Yoghurt Kayu Manis .....          | 26        |
| 4.2 Uji Organoleptik.....                       | 27        |
| 4.2.1 Visual / Warna .....                      | 28        |
| 4.2.2 Aroma .....                               | 29        |
| 4.2.3 Rasa .....                                | 30        |
| 4.2.4 Tekstur .....                             | 31        |
| 4.4 Temuan Pembahasan.....                      | 32        |
| <b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>         | <b>34</b> |
| 5.1 Kesimpulan.....                             | 34        |
| 5.2 Saran:.....                                 | 34        |

|                            |           |
|----------------------------|-----------|
| <b>DAFTAR PUSTAKA.....</b> | <b>35</b> |
| <b>LAMPIRAN.....</b>       | <b>40</b> |

## DAFTAR TABEL

|  |    |
|--|----|
| <b>Tabel 1</b> Kandungan Nutrisi Utama Kayu Manis1 .....                         | 14 |
| <b>Tabel 2</b> Komposisi Substitusi Yoghurt Kayu Manis.....                      | 21 |
| <b>Tabel 3</b> Skala Likert untuk Uji Organoleptik .....                         | 23 |
| <b>Tabel 4</b> Hasil Pengujian Organoleptik Yoghurt Susu Kambing Kayu Manis..... | 27 |
| <b>Tabel 4</b> Hasil Uji Terhadap Warna .....                                    | 28 |
| <b>Tabel 5</b> Hasil Uji Terhadap Aroma .....                                    | 29 |
| <b>Tabel 6</b> Hasil Uji Terhadap Rasa .....                                     | 30 |
| <b>Tabel 7</b> Analisis Uji Anova Tekstur Yoghurt Susu Kambing Kayu Manis .....  | 31 |

## DAFTAR GAMBAR

|  |    |
|--|----|
| <b>Gambar 1</b> Kambing PE (Peranakan Etawa) ..... | 14 |
| <b>Gambar 2</b> Gambar temuan yoghurt berair.....  | 34 |

## DAFTAR LAMPIRAN

|   |    |
|---|----|
| <b>Lampiran 1</b> Dokumentasi Pembuatan Yoghu<br>.....            | 41 |
| <b>Lampiran 2</b> Dokumentasi Uji Anova<br>.....                  | 41 |
| <b>Lampiran 3</b> Form Kuesioner Uji Anova<br>.....               | 42 |
| <b>Lampiran 4</b> Responden Uji Anova<br>.....                    | 59 |
| <b>Lampiran 5</b> Hasil Pengujian Anova Menggunakan SPSS<br>..... | 67 |