

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Standar Nasional Indonesia (SNI) Yoghurt	10
Tabel 2. Penelitian Relevan.....	23
Tabel 3. Formulasi Yoghurt Santan Kelapa dengan substitusi Labu Kuning.....	27
Tabel 4. Skala Uji Hedonik Terhadap Warna, Rasa, Aroma Dan Tekstur.....	33
Tabel 5. Penilaian mutu hedonik produk yoghurt	33
Tabel 6. Hasil Rata-rata Uji Hedonik.....	53
Tabel 7. Hasil Rata-rata Uji Mutu Hedonik	59
Tabel 8. Penentuan yoghurt terbaik berdasarkan nilai rata-rata uji hedonik dan mutu hedonik.....	63
Tabel 9. Kandungan gizi yoghurt substitusi santan dengan <i>puree</i> labu kuning	65
Tabel 10. Profil Mikroorganisme yoghurt substitusi santan dengan <i>puree</i> labu kuning.....	67

