

SKRIPSI SARJANA TERAPAN
INOVASI *YOGHURT* DENGAN PENAMBAHAN PUTIH
TELUR AYAM KAMPUNG DAN APLIKASINYA MENJADI
***EGGHURT* NANGKA**



NISA RIZKY TSANIYA
1524422045

Skripsi Ini Disusun Untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan Dalam
Memperoleh Gelar Sarjana Terapan Pariwisata (S.Tr.Par)

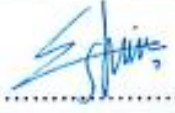
PROGRAM STUDI SARJANA TERAPAN
SENI KULINER DAN PENGELOLAAN JASA MAKANAN
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA

2026

**LEMBAR PENGESAHAN TUGAS AKHIR
BENTUK : SKRIPSI**

Nama Mahasiswa : Nisa Rizky Tsaniya
 NIM : 1524422045
 Program Studi/Fakultas : Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan / Teknik
 Judul Penelitian : INOVASI *YOGHURT* DENGAN PENAMBAHAN PUTIH
 TELUR AYAM KAMPUNG DAN APLIKASINYA MENJADI
EGGHURT NANGKA

Ini telah dipertahankan dihadapan dewan penguji dan dinyatakan *Lulus / Tidak Lulus* * Ujian Tugas Akhir oleh Tim Penguji pada Tanggal 27 Juli 2026
 Tim Penguji,

Ketua Penguji	Efrina, S.TP., M.Sc.	
	NIDN. 0009028202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 1)	Dr. Rina Febriana, M.Pd.	
	NIDN. 0011027202	
Anggota Penguji (Penguji Ahli 2)	Alvina Fadila Maulida, S.Pd., M.Pd.	
	NUPTK. 5037776677230033	
Anggota Penguji (Pembimbing 1)	Dr. Ir. Ridawati, M.Si.	
	NIDN. 0018127003	
Anggota Penguji (Pembimbing 2)	Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.	
	NIDN. 0023017101	

Mengetahui,
 Dekan Fakultas Teknik

Koordinator Program Studi
 Seni Kuliner dan Pengelolaan
 Jasa Makanan



Prof. Dr. Neneng Siti Silfi Ambarwati, S.Si., Apt., M.Si.
 NIDN. 0029027204



Dr. Cucu Cahyana, M.Sc.
 NIDN. 0014097407

LEMBAR PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Skripsi Sarjana Terapan ini merupakan Karya asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di Perguruan Tinggi lain.
2. Skripsi Sarjana Terapan ini belum dipublikasikan, kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila di kemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh, serta sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, 10 Agustus 2026
Yang membuat



Nisa Rizky Tsaniya
No. Reg. 1524422045



KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
PERPUSTAKAAN DAN KEARSIPAN

Jalan Rawamangun Muka Jakarta 13220

Telepon/Faksimili: 021-4894221

Laman: lib.unj.ac.id

**LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI
KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS**

Sebagai sivitas akademika Universitas Negeri Jakarta, yang bertanda tangan di bawah ini, saya:

Nama : Nisa Rizky Tsaniya
NIM : 1524422045
Fakultas/Prodi : Teknik/Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Alamat email : nisakyung28@gmail.com

Demi pengembangan ilmu pengetahuan, menyetujui untuk memberikan kepada Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta, Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif atas karya ilmiah:

☒ Skripsi ☐ Tesis ☐ Disertasi ☐ Lain-lain (.....)

yang berjudul :

**INOVASI *YOGHURT* DENGAN PENAMBAHAN PUTIH TELUR AYAM KAMPUNG
DAN APLIKASINYA MENJADI *EGGHURT* NANGKA**

Dengan Hak Bebas Royalti Non-Eksklusif ini Perpustakaan dan Kearsipan Universitas Negeri Jakarta berhak menyimpan, mengalihmediakan, mengelolanya dalam bentuk pangkalan data (*database*), mendistribusikannya, dan menampilkan/mempublikasikannya di internet atau media lain secara *fulltext* untuk kepentingan akademis tanpa perlu meminta ijin dari saya selama tetap mencantumkan nama saya sebagai penulis/pencipta dan atau penerbit yang bersangkutan.

Saya bersedia untuk menanggung secara pribadi, tanpa melibatkan pihak Perpustakaan Universitas Negeri Jakarta, segala bentuk tuntutan hukum yang timbul atas pelanggaran Hak Cipta dalam karya ilmiah saya ini.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya.

Jakarta, 10 Agustus 2026

Penulis

(Nisa Rizky Tsaniya)

KATA PENGANTAR

Penulis dengan tulus memanjatkan puji dan syukur kehadirat Allah SWT, yang telah memberikan rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul "*Inovasi Yoghurt dengan Penambahan Putih Telur Ayam Kampung dan Aplikasinya Menjadi Egghurt Nangka*". Skripsi ini dibuat sebagai bagian dari persyaratan untuk mendapatkan gelar Sarjana Terapan Pariwisata di Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, yang berada di bawah Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Pada kesempatan ini penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada:

1. Ibu Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Bapak Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si. selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan banyak sekali masukan, serta dukungan selama proses penyelesaian skripsi ini.
2. Seluruh Dosen, Laboran dan Staff Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan yang telah banyak membantu penulis dalam penulisan skripsi ini.
3. Orang tua tercinta Bapak Dicky Suryawardhana dan Ibu Fitriani Sari, saudara, serta bagian keluarga besar yang selalu memberikan kasih sayang, motivasi, doa, serta dukungan untuk penulis selama penulisan skripsi ini.
4. Teman-teman Sesi Dua SKPJM 2022 yang selalu saling mendukung satu sama lain dari semester awal hingga akhir penulisan skripsi ini.

Penulis menyadari bahwa masih banyak kekurangan yang ada dalam penulisan skripsi ini. Oleh karena itu, penulis sangat menantikan kritik dan saran dari berbagai pihak. Penulis berharap bahwa skripsi ini dapat bermanfaat bagi diri sendiri serta para pembaca.

Jakarta, 10 Agustus 2026

Penyusun

Nisa Rizky Tsaniya

INOVASI *YOGHURT* DENGAN PENAMBAHAN PUTIH TELUR AYAM KAMPUNG DAN APLIKASINYA MENJADI *EGGHURT* NANGKA

NISA RIZKY TSANIYA

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.

ABSTRAK

Yoghurt merupakan produk fermentasi susu yang terus berkembang seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pangan tinggi protein. Salah satu inovasinya adalah penambahan putih telur ayam kampung sebagai sumber protein tambahan pada pembuatan *egghurt*. Namun, penambahan ini menimbulkan aroma khas telur yang perlu diminimalkan, salah satunya melalui manisan nangka yang dipotong kecil sebagai pelengkap penyajian. Penelitian ini bertujuan mendeskripsikan kualitas sensori *egghurt* (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada berbagai konsentrasi putih telur, mengevaluasi persepsi aroma dan rasa manisan nangka saat disajikan bersama *egghurt*, serta menentukan formula dengan penerimaan sensori terbaik. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta, menggunakan metode kuantitatif dengan penambahan putih telur ayam kampung sebesar 10%, 15%, dan 20% dari berat susu cair. *Egghurt* disajikan bersama potongan kecil manisan nangka sebagai pelengkap penyajian untuk membantu menyeimbangkan aroma dan rasa khas putih telur. Evaluasi dilakukan dengan metode uji hedonik deskriptif oleh 15 panelis agak terlatih, terdiri atas 5 panelis (dosen), 4 panelis dari Westin Hotel, 1 panelis alumni Prodi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan UNJ), serta 5 panelis dari praktisi industri. Hasil menunjukkan formula dengan penambahan 20% putih telur memberikan performa terbaik, dengan kekentalan dan warna paling optimal serta intensitas aroma dan rasa manisan nangka yang paling menonjol, sehingga menghasilkan keharmonisan rasa gurih-manis yang menjadi ciri khas *egghurt* nangka. Manisan nangka menunjukkan intensitas aroma dan rasa yang konsisten kuat pada seluruh formula, berpotensi berperan sebagai pelengkap penyajian yang membantu menyeimbangkan persepsi aroma dan rasa khas putih telur pada *egghurt*.

Kata kunci : *Egghurt*, Putih Telur Ayam Kampung, *Yoghurt*, Manisan Nangka

***INNOVATION YOGHURT WITH THE ADDITION OF EGG WHITES
FROM VILLAGE CHICKENS AND APPLICATION IN THE CREATION OF
JACKFRUIT EGGHHURT***

NISA RIZKY TSANIYA

Pembimbing : Dr. Ir. Ridawati, M.Si. dan Dr. Ir. Alsuhendra, M.Si.

ABSTRACT

Yoghurt is a fermented milk product that continues to develop and improve as more people become interested in foods that are high in protein. One notable innovation is the use of native chicken (kampung) egg white as an alternative protein source in the production of egghurt. However, this addition introduces a distinctive egg-like aroma that needs to be minimized, one approach being the use of jackfruit preserves (manisan nangka), cut into small pieces, as a plating complement. This study aims to describe the sensory qualities of egghurt, including color, aroma, taste, and texture, across different concentrations of chicken egg white; to evaluate the perceived aroma and taste of jackfruit preserves when served together with egghurt; and to determine the formula with the best overall sensory acceptance. The study was conducted at the Pastry and Bakery Laboratory, Applied Bachelor's Program in Culinary Arts and Food Service Management, Universitas Negeri Jakarta, using a quantitative method with native chicken egg white added at three concentration levels: 10%, 15%, and 20% of the total liquid milk weight. The egghurt was served together with small pieces of jackfruit preserves as a plating complement to help balance the distinctive aroma and taste of egg white. Evaluation was carried out using a descriptive hedonic test method involving 15 panelists semi-trained, consisting of 5 panelists (lecturers), 4 panelist from Westin Hotel, 1 panelist alumnus of the Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Universitas Negeri Jakarta), and 5 panelists from industry practitioners. The results showed that the formula with 20% egg white addition performed best overall, with the highest thickness and the most favorable color, along with the most pronounced aroma and taste of jackfruit preserves, resulting in a harmonious savory-sweet flavor profile that characterizes egghurt nangka. Jackfruit preserves consistently showed strong aroma and taste intensity across all formulas, indicating their potential role as a plating complement that helps balance the perception of egg white aroma and taste in egghurt.

Keywords : Egghurt, Village Chicken Egg White, Yoghurt, jackfruit egghurt

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	i
LEMBAR PERNYATAAN.....	ii
LEMBAR PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vii
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah.....	1
1.2 Fokus Penelitian	4
1.3 Perumusan Masalah	5
1.4 Tujuan Penelitian	5
1.5 Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA.....	7
2.1 Kerangka Teoritik	7
2.1.1 <i>Yoghurt</i>	7
2.1.2 Karakteristik Organoleptik <i>Yoghurt</i> Standar.....	14
2.1.3 Karakteristik Organoleptik <i>Egghurt</i>	16
2.1.4 Bahan Pembuatan <i>Egghurt</i>	19
2.1.5 Proses Fermentasi Bakteri Asam Laktat (BAL) pada <i>Egghurt</i>	29
2.1.6 Nangka sebagai Pelengkap Penyajian <i>Egghurt</i>	32
2.1.7 Subjek Penilai Kualitas Makanan.....	34
2.2 Produk Yang Dikembangkan	36
2.3 Penelitian yang Relevan	37
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	39
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	39

3.2 Metode Pengembangan Produk	39
3.3 Bahan dan Alat Penelitian	40
3.3.1 Bahan Pembuatan <i>Egghurt</i>	40
3.3.2 Alat Pembuatan <i>Egghurt</i>	41
3.3.3 Bahan Pembuatan Manisan Nangka	44
3.3.4 Alat Pembuatan Manisan Nangka.....	45
3.4 Rancangan Metode Pengembangan Produk.....	46
3.4.1 Analisis Produk	46
3.4.2 Sasaran Produk.....	46
3.4.3 Rancangan Produk.....	47
3.5 Instrumen Penelitian	66
3.5.1 Kisi-kisi Instrumen.....	66
3.5.2 Kualitas Instrumen	69
3.6 Teknik Pengambilan Data.....	69
3.7 Teknik Analisis Data	70
3.7.1 Rata-Rata (<i>Mean</i>).....	70
3.7.2 Nilai Tengah (<i>Median</i>).....	70
3.7.3 Nilai yang Sering Muncul (<i>Modus</i>)	71
BAB IV HASIL PRODUK DAN PEMBAHASAN.....	72
4.1 Hasil Pengembangan Produk	72
4.2 Kualitas Produk	72
4.2.1 Hasil Uji Kualitas Aspek Warna	73
4.2.2 Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma Khas <i>Yoghurt</i>	75
4.2.3 Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma Putih Telur.....	77
4.2.4 Hasil Uji Kualitas Aspek Aroma Manisan Nangka.....	77
4.2.5 Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa Khas <i>Yoghurt</i>	80
4.2.6 Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa Putih Telur.....	82
4.2.7 Hasil Uji Kualitas Aspek Rasa Manisan <i>Yoghurt</i>	84
4.2.8 Hasil Uji Kualitas Aspek Tekstur (Kelembutan).....	85
4.2.9 Hasil Uji Kualitas Aspek Kekentalan.....	87
4.2.10 Rekapitulasi Hasil Uji Kualitas Seluruh Aspek	89
4.3 Pembahasan.....	91

4.3.1 Aspek Warna	91
4.3.2 Aspek Aroma Khas <i>Yoghurt</i>	93
4.3.3 Aspek Aroma Putih Telur	94
4.3.4 Aspek Aroma Manisan Nangka	96
4.3.5 Aspek Rasa Khas <i>Yoghurt</i>	97
4.3.6 Aspek Rasa Putih Telur	98
4.3.7 Aspek Aroma Manisan Nangka	100
4.3.8 Aspek Tekstur (Kelembutan)	101
4.3.9 Aspek Kekentalan	103
4.3.10 Pembahasan Hasil Uji Kualitas Seluruh Aspek	105
4.4 Kelemahan Penelitian	107
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	108
5.1 Kesimpulan	108
5.2 Saran	109
DAFTAR PUSTAKA	110
LAMPIRAN	114

DAFTAR TABEL

Nomor	Judul Tabel	Halaman
Tabel 2.1	Perbandingan Karakteristik <i>Yoghurt</i> Konvensional dan <i>Egghurt</i>	13
Tabel 2.2	Perbandingan Karakteristik Beberapa Jenis Telur sebagai Sumber Protein	27
Tabel 2.3	Penelitian Relevan	37
Tabel 3.1	Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Egghurt</i>	40
Tabel 3.2	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Egghurt</i> dan Fungsinya	42
Tabel 3.3	Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Manisan Nangka	44
Tabel 3.4	Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Manisan Nangka	45
Tabel 3.5	Formula Standar <i>Yoghurt</i>	48
Tabel 3.6	Formula <i>Yoghurt</i> 1	48
Tabel 3.7	Hasil <i>Yoghurt</i> 1	49
Tabel 3.8	Formula <i>Yoghurt</i> 2	50
Tabel 3.9	Hasil <i>Yoghurt</i> 2	50
Tabel 3.10	Formula <i>Egghurt</i> 10% Putih Telur	58
Tabel 3.11	Hasil <i>Egghurt</i> 10% Putih Telur	58
Tabel 3.12	Formula <i>Egghurt</i> 15% Putih Telur	59
Tabel 3.13	Hasil <i>Egghurt</i> 15% Putih Telur	60
Tabel 3.14	Formula <i>Egghurt</i> 20% Putih Telur	60
Tabel 3.15	Hasil <i>Egghurt</i> 20% Putih Telur	61
Tabel 3.16	Pengaruh Konsentrasi Putih Telur pada Pembuatan <i>Egghurt</i>	62
Tabel 3.17	Tahapan Pembuatan Manisan Nangka	63
Tabel 3.18	Hasil Manisan Nangka	64
Tabel 3.19	Formula Terbaik Variasi Konsentrasi Putih Telur Terhadap Kualitas <i>Egghurt</i>	66
Tabel 3.20	Instrumen Uji Hedonik Deskriptif <i>Egghurt</i>	67
Tabel 3.21	Kode Sampel Uji Organoleptik	69
Tabel 4.1	Aspek Warna	73
Tabel 4.2	Rentang <i>Mean</i> Aspek Warna	74
Tabel 4.3	Aspek Aroma Khas <i>Yoghurt</i>	75
Tabel 4.4	Rentang <i>Mean</i> Aspek Aroma Khas <i>Yoghurt</i>	75
Tabel 4.5	Aspek Aroma Putih Telur	77
Tabel 4.6	Rentang <i>Mean</i> Aspek Aroma Putih Telur	77
Tabel 4.7	Aspek Aroma Manisan Nangka	79
Tabel 4.8	Rentang <i>Mean</i> Aspek Aroma Manisan Nangka	79
Tabel 4.9	Aspek Rasa Khas <i>Yoghurt</i>	80
Tabel 4.10	Rentang <i>Mean</i> Aspek Khas <i>Yoghurt</i>	81
Tabel 4.11	Aspek Rasa Putih Telur	82
Tabel 4.12	Rentang <i>Mean</i> Aspek Rasa Putih Telur	82
Tabel 4.13	Aspek Rasa Manisan Nangka	84
Tabel 4.14	Rentang <i>Mean</i> Aspek Rasa Manisan Nangka	84

Tabel 4.15	Aspek Tekstur (Kelembutan)	85
Tabel 4.16	Rentang <i>Mean</i> Aspek Tekstur	86
Tabel 4.17	Aspek Kekentalan	87
Tabel 4.18	Rentang <i>Mean</i> Aspek Kekentalan	88
Tabel 4.19	Rekapitulasi Nilai Rata-Rata (<i>Mean</i>) Seluruh Aspek Mutu Organoleptik <i>Egghurt</i>	89



DAFTAR GAMBAR

Nomor	Judul Gambar	Halaman
Gambar 2.1	<i>Set yoghurt</i>	8
Gambar 2.2	<i>Stirred yoghurt</i>	9
Gambar 2.3	<i>Drinking yoghurt</i>	9
Gambar 2.4	<i>Frozen yoghurt</i>	10
Gambar 2.5	<i>Greek yoghurt</i>	11
Gambar 2.6	<i>Yoghurt konvensional</i>	13
Gambar 2.7	<i>Egghurt</i>	13
Gambar 2.8	<i>Yoghurt konvensional</i>	14
Gambar 2.9	<i>Egghurt</i>	16
Gambar 2.10	Susu sapi UHT	20
Gambar 2.11	Gula pasir	21
Gambar 2.12	<i>Starter yoghurt</i>	23
Gambar 2.13	Putih telur ayam kampung	27
Gambar 3.1	Susu cair	40
Gambar 3.2	Putih telur ayam kampung	40
Gambar 3.3	Gula pasir	40
Gambar 3.4	Susu bubuk	41
Gambar 3.5	<i>Starter yoghurt</i>	41
Gambar 3.6	<i>Spoon</i>	42
Gambar 3.7	<i>Fork</i>	42
Gambar 3.8	<i>Saucepan</i>	42
Gambar 3.9	<i>Mixing Bowl</i>	42
Gambar 3.10	<i>Glass Bottle</i>	42
Gambar 3.11	<i>Thermometer</i>	43
Gambar 3.12	<i>Strainer</i>	43
Gambar 3.13	<i>Cloth Cover</i>	43
Gambar 3.14	<i>Digital Scale</i>	43
Gambar 3.15	<i>Stove</i>	43
Gambar 3.16	<i>Chiller</i>	44
Gambar 3.17	<i>Jar</i>	44
Gambar 3.18	Nangka matang	44
Gambar 3.19	Gula pasir	44
Gambar 3.20	Air	44
Gambar 3.21	Daun pandan	45
Gambar 3.22	Kayu manis	45
Gambar 3.23	<i>Knife</i>	45
Gambar 3.24	<i>Cutting board</i>	45
Gambar 3.25	<i>Saucepan</i>	45
Gambar 3.26	<i>Ladle</i>	45
Gambar 3.27	<i>Digital scale</i>	46
Gambar 3.28	Hasil Yoghurt 1	49
Gambar 3.29	Hasil Yoghurt 2	50

Gambar 3.30	Diagram alir pembuatan <i>yoghurt</i> (a) dan <i>egghurt</i> (b)	52
Gambar 3.31	Pemanasan Susu Cair	53
Gambar 3.32	Pencampuran dan Pemasukan Bahan	54
Gambar 3.33	Proses Pendinginan	54
Gambar 3.34	Penambahan <i>Starter Yoghurt</i>	55
Gambar 3.35	Penyimpanan ke Dalam Botol Kaca Steril	55
Gambar 3.36	Proses Fermentasi	56
Gambar 3.37	Penyimpanan dalam <i>Refrigerator</i>	56
Gambar 3.38	Bagan Alir Pembuatan <i>egghurt</i> dengan Variasi Konsentrasi Putih Telur	57
Gambar 3.39	Hasil <i>Egghurt</i> 10% Putih Telur	58
Gambar 3.40	Hasil <i>Egghurt</i> 15% Putih Telur	60
Gambar 3.41	Hasil <i>Egghurt</i> 20% Putih Telur	61
Gambar 3.42	Pemilihan bahan	63
Gambar 3.43	Pembuatan larutan gula	63
Gambar 3.44	Pemasakan nangka	63
Gambar 3.45	Pendinginan dan pemotongan nangka	63
Gambar 3.46	Penyimpanan nangka	63
Gambar 3.47	Hasil manisan nangka	64
Gambar 4.1	Tekstur tidak merata akibat sisa putih telur yang belum menyatu sempurna pada konsentrasi 20%	86
Gambar 4.2	<i>Spider Chart</i> Profil Mutu Organoleptik <i>Egghurt</i> pada Tiga Konsentrasi Putih Telur Ayam Kampung	90

DAFTAR LAMPIRAN

Nomor	Judul Lampiran	Halaman
Lampiran 1	Instrumen Validasi Panelis Agak Terlatih	114
Lampiran 2	Hasil Validasi Panelis Agak Terlatih	117
Lampiran 3	CV Panelis Agak Terlatih	147
Lampiran 4	Daftar Riwayat Hidup	158

