

PENAMBAHAN SARI KACANG MERAH (*Phaseolus vulgaris* L) PADA PEMBUATAN YOGURT SUSU KAMBING
DITINJAU DARI pH, KADAR PROTEIN, TOTAL ASAM DAN DAYA IKAT AIR

Addition of Red Beans Extract (*Phaseolus vulgaris* L) with Goat Milk for The Product of Yogurt In Terms
of pH value, Protein Content, Titrated Acid Total and Water Holding Capacity

Inayah Andari Pangesti¹⁾ dan Imam Thohari²⁾

1.) Mahasiswa Fakultas Peternakan Universitas Brawijaya, Malang 2.) Dosen Fakultas Peternakan
Universitas Brawijaya, Malang E-mail: inayahandari¹⁾pangesti@gmail.com