

**PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG KACANG KOMAK PADA PEMBUATAN YOGHURT SET DITINJAU  
DARI KADAR PROTEIN, PROFIL PROTEIN, pH DAN VISKOSITAS**

*The Effect of Komak Bean Flour Adding In Making Set Yoghurt to Protein Content, Protein Profile, pH and  
Viscosity*

Siva AlodiaFadila Safrida1), Imam Thohari2)

1) MahasiswaFakultasPeternakan, UniversitasBrawijaya, Malang

2) DosenFakultasPeternakan, UniversitasBrawijaya, Malang

Email: [Sivaalodia@gmail.com](mailto:Sivaalodia@gmail.com)

---

**ABSTRAK**