

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tumbuhan labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>).....	7
2. Buah labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>).....	9
3. Diagram alir pembuatan tepung labu kuning	21
4. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar air tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>) pada masing-masing lama pengeringan.....	27
5. Pengaruh suhu pengeringan terhadap kadar serat tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>) pada masing-masing level lama pengeringan	30
6. Pengaruh suhu pengeringan terhadap warna tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>) pada masing-masing level lama pengeringan	32
7. Pengaruh suhu pengeringan terhadap penampakan tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>) pada masing-masing level lama pengeringan	34
8. Pengaruh suhu pengeringan terhadap aroma tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>)	35
9. Pengaruh suhu pengeringan terhadap tekstur tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>)	36
10. Pengaruh suhu pengeringan terhadap penerimaan keseluruhan tepung labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>) pada masing-masing level lama pengeringan	38
11. Bahan yang digunakan, Labu Kuning (<i>Cucurbita maxima</i>).	81
12. Proses pengupasan labu kuning (<i>Cucurbita maxima</i>).....	81
13. Proses <i>blanching</i>	82
14. Proses perajangan.....	82

15. Sawut yang siap dikeringkan.....	82
16. Proses pengeringan sawut menggunakan <i>drying oven</i>	83
17. Sawut yang sudah kering.....	83
18. Proses pengayakan	83
19. Tepung labu kuning.....	84
20. Proses pengabuan	84
21. Proses ekstraksi	84
22. Hidrolisis serat.....	85
23. Proses distilasi	85
24. Hasil distruksi.....	86
25. Hasil titrasi protein	86
Uji organoleptik tepung labu kuning	86