

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xiii
I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang dan Masalah	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Kerangka Pemikiran	4
D. Hipotesis	6
II. TINJAUAN PUSTAKA	7
A. Labu Kuning (<i>Cucurbita maxima</i>)	7
B. Komposisi Kimia Labu Kuning (<i>Cucurbita maxima</i>)	10
C. Prinsip Pengeringan	11
D. Pembuatan Tepung Labu Kuning	13
E. Tepung Labu Kuning	15
F. Manfaat dan Kandungan Gizi Labu Kuning	17
III. BAHAN DAN METODE	19
A. Tempat dan Waktu Penelitian	19
B. Bahan dan Alat	19
C. Metode Penelitian	19
D. Pelaksanaan Penelitian	20

E. Pengamatan	22
1. Uji Antioksidan.....	22
2. Kadar Air	22
3. Kadar Abu.....	22
4. Kadar Lemak	23
5. Kadar Protein	23
6. Kadar Serat Kasar	24
7. Kadar Karbohidrat (<i>By Difference</i>)	24
8. Uji Organoleptik	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
A. Sifat Kimia.....	27
1. Kadar Air	27
2. Kadar Serat	29
B. Organoleptik	31
1. Warna.....	31
2. Penampakan.....	33
3. Aroma	35
4. Tekstur	36
5. Penerimaan Keseluruhan	37
C. Penentuan Perlakuan Terbaik	39
D. Sifat Fungsional	41
V. SIMPULAN DAN SARAN.....	43
A. Simpulan.....	43
B. Saran	43
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47
Tabel 6-49.....	48
Gambar 11-26.....	81

