

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Labu kuning	10
2. Struktur ikatan amilosa	13
3. Struktur ikatan amilopektin.....	13
4. Tepung beras ketan putih	14
5. Struktur kimia sukrosa	15
6. Pembuatan dodol.....	19
7. Diagram alir proses pembuatan pasta labu kuning	25
8. Diagram alir proses pembuatan santan kelapa.....	26
9. Diagram alir pembuatan dodol labu kuning.....	28
10. Pengupasan kulit labu kuning	77
11. Pemisahan biji dan pemotongan	77
12. Pencucian labu kuning	77
13. Pengukusan labu kuning	77
14. Penggilingan labu kuning	77
15. Penimbangan bahan	77
16. Pemasakan santan	78
17. Pencampuran tepung beras ketan.....	78
18. Pencampuran pasta labu kuning.....	78

19. Pengadukan dan pemasakan.....	78
20. Produk dodol labu kuning substitusi pasta labu kuning 10% sampai 60%	79
21. Persiapan uji sensori	80
22. Pengujian sensori	80