

DAFTAR ISI

	Halaman
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	vi
I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan Penelitian	4
1.3 Kerangka Pemikiran	4
1.4 Hipotesis	8
II. TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Labu Kuning	9
2.2 Tepung Beras Ketan Putih	12
2.3 Gula	15
2.4 Santan Kelapa	16
2.5 Dodol	18
III. BAHAN DAN METODE	22
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2 Bahan dan Alat	22
3.3 Metode Penelitian	23
3.4 Pelaksanaan Penelitian	24
3.4.1 Pembuatan pasta labu kuning	24
3.4.2 Pembuatan santan kelapa	25
3.4.3 Pembuatan dodol labu kuning	26
3.5 Pengamatan	28
3.5.1 Kadar air	29
3.5.2 Kadar sukrosa	29
3.5.3 Uji sensori	31

3.5.4 Kadar lemak	32
3.5.5 Kadar amilosa dan amilopektin.....	33
3.5.6 Kadar total karoten	35
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
4.1 Analisis Pasta Labu kuning	36
4.2 Sifat Kimia Dodol Labu Kuning	36
4.2.1 Kadar Air.....	36
4.2.2 Kadar Sukrosa	39
4.3 Uji Sensori.....	41
4.3.1 Tekstur.....	41
4.3.2 Warna	44
4.3.3 Rasa	47
4.3.4 Aroma.....	49
4.3.5 Penerimaan keseluruhan.....	51
4.4 Penentuan Perlakuan Terbaik.....	53
4.5 Analisis Kadar Total Karoten dan Kadar Lemak Perlakuan Terbaik	55
V. SIMPULAN DAN SARAN	56
5.1 Simpulan.....	56
5.2 Saran.....	57
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	