

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR .....</b>	<b>xiv</b>
I. PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang dan Masalah.....	1
B. Tujuan Penelitian .....	3
C. Kegunaan Penelitian .....	3
D. Kerangka Pemikiran.....	4
E. Hipotesis .....	6
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	7
A. Potensi Limbah Sayuran dan Umbi-umbian .....	7
1. Ubi jalar .....	9
2. Kentang .....	10
3. Kembang kol .....	11
4. Sawi putih .....	11
5. Wortel .....	12
6. Labu siam .....	14
7. Tomat .....	14
B. Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian.....	15
1. Sifat fisik wafer limbah sayuran dan umbi-umbian .....	16
2. Kadar air wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	18
3. Sebaran jamur wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	19
III. METODE PENELITIAN .....	21
A. Waktu dan Tempat.....	21

B. Alat dan Bahan.....	21
C. Rancangan Penelitian .....	22
D. Analisis Data.....	22
E. Prosedur Penelitian .....	23
1. Persiapan pembuatan wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	23
2. Persiapan analisis wafer limbah sayuran dan umbi-umbian.....	25
F. Peubah Yang Diamati .....	28
<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>29</b>
A. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kadar Air Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian .....	29
B. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Kualitas Fisik Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian.....	31
1. Aroma.....	31
2. Warna .....	33
3. Tekstur.....	34
C. Pengaruh Lama Penyimpanan terhadap Sebaran Jamur Wafer Limbah Sayuran dan Umbi-umbian.....	37
<b>V. KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>39</b>
A. Kesimpulan .....	39
B. Saran.....	39
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>40</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>43</b>