

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGANTAR.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1 Labu kuning.....	5
2.2 Penepungan labu kuning	6
2.2.1 Penyortasian buah.....	7
2.2.2 Pengupasan buah	7
2.2.3 Pencucian.....	7
2.2.4 Perajangan	8
2.2.5 Pengeringan	8
2.2.6 Penggilingan	9
2.2.7 Pengayakan.....	10
2.3 Karakteristik fisik tepung labu kuning dan analisisnya.....	10
2.4.1 Kadar air	10
2.4.2 Kinetika Perubahan Kadar Air	10
2.4.3 Warna.....	11
2.4.4 Kinetika Perubahan Warna.....	12
2.4.5 Rendemen	12

2.4 Karakteristik kimiawi labu kuning	13
2.4.1 Betakaroten	13
2.4.2 Vitamin E	13
2.4.3 Zinc	14
2.5 Analisis ANOVA	14
2.6 Analisis TOPSIS	14
BAB III METODE PENELITIAN	16
3.1 Bahan Penelitian	16
3.2 Alat Penelitian	16
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian	21
3.4 Tahapan Penelitian	21
3.5 Rancangan Percobaan dan Analisis Data	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN	32
4.1 Perubahan kadar air	32
4.2 Kinetika Perubahan Kadar Air	35
4.3 Evaluasi Kesesuaian Model Kinetika Perubahan Kadar Air	37
4.4 Perubahan Warna	40
4.5 Kinetika Perubahan Warna	44
4.6 Evaluasi Kesesuaian Model Kinetika Perubahan Warna	46
4.7 Uji Kualitas Produk Akhir	49
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	52
5.1 Kesimpulan	52
5.2 Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN	58