

DAFTAR ISI

	Halaman
Halaman Judul.....	i
Halaman Pengesahan.....	ii
Halaman Persembahan.....	iii
Kata Pengantar.....	iv
Daftar Isi.....	vi
Daftar Tabel.....	viii
Daftar Gambar.....	ix
Abstrak.....	x
I. PENDAHULUAN.....	1
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	4
A. Tepung Labu.....	4 ✓
B. Provitamin A.....	6 ✓
C. Tepung Gaplek dan Tepung Ganyong.....	12
D. Jenang.....	16
E. Vitamin A dan Kaitannya Dengan Pengolahan...	19
F. Hipotesis.....	21
III. BAHAN DAN CARA PENELITIAN.....	23
A. Bahan dan Peralatan.....	23
B. Cara Penelitian.....	24
IV. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	28
A. Komposisi Tepung Labu.....	28 ✓
B. Hasil Optimasi Proses Pembuatan Jenang.....	29
C. Sifat Amilografi Tepung Campuran.....	31

	Halaman
D. Kandungan Vitamin A.....	38
E. Uji Organoleptik Jenang.....	43
F. Kekerasan Jenang.....	46
G. Kelengketan Jenang.....	48
V. KESIMPULAN DAN SARAN.....	49
A. Kesimpulan.....	49
B. Saran.....	50
DAFTAR PUSTAKA.....	51
LAMPIRAN.....	