

DAFTAR ISI

HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
INTISARI	xii
<i>ABSTRACT</i>	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Rumusan Masalah	2
C. Tujuan Penelitian	2
1. Tujuan umum.....	2
2. Tujuan khusus	2
D. Manfaat Penelitian	3
1. Bagi peneliti	3
2. Bagi ilmu pengetahuan	3
E. Keaslian Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6

A. Telaah Pustaka.....	6
1. Labu siam.....	6
2. Kukis.....	8
3. Proksimat	11
4. Serat kasar	13
5. Senyawa fenolik	13
6. Aktivitas antioksidan	14
B. Kerangka Teori	15
C. Kerangka Konsep	16
D. Hipotesis.....	16
BAB III BAHAN DAN METODE PENELITIAN.....	17
A. Jenis dan Rancangan Penelitian.....	17
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	17
C. Variabel Penelitian.....	18
1. Variabel bebas.....	18
2. Variabel kontrol.....	18
3. Variabel terikat.....	19
D. Definisi Operasional.....	19
E. Instrumen Penelitian	19
1. Alat	19
2. Bahan	20

F. Jalannya Penelitian	20
1. Pembuatan tepung labu siam	21
2. Pembuatan kukis	22
3. Analisis proksimat.....	23
4. Analisis serat kasar.....	27
5. Analisis senyawa fenolik.....	28
6. Analisis aktivitas antioksidan	29
G. Metode Analisis Data.....	29
H. Etika Penelitian.....	30
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	31
A. Hasil	31
B. Pembahasan.....	34
1. Proksimat	34
2. Serat Kasar.....	37
3. Senyawa Fenolik	38
4. Aktivitas Antioksidan.....	39
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	40
A. Kesimpulan	40
B. Saran.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	41
LAMPIRAN	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Keaslian Penelitian.....	4
Tabel 2. Nilai Gizi Labu Siam Segar	7
Tabel 3. Syarat Mutu Biskuit menurut SNI 2973:2011	10
Tabel 4. Perbandingan Tepung Labu Siam dan Tepung Terigu yang Digunakan pada Kukis Labu Siam	18
Tabel 5. Nilai Gizi Tepung Terigu.....	18
Tabel 6. Nilai Gizi Tepung Labu Siam.....	18
Tabel 7. Definisi Operasional	19
Tabel 8. Hasil Analisis Proksimat (Air, Abu, dan Energi)	32
Tabel 9. Hasil Analisis Proksimat (Protein, Lemak, dan Karbohidrat)	32
Tabel 10. Hasil Analisis Serat Kasar, Senyawa Fenolik, dan Aktivitas Antioksidan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu siam	6
Gambar 2. Kerangka Teori	15
Gambar 3. Kerangka Konsep.....	16
Gambar 4. Kukis Labu Siam Formula Kontrol, A, B, C, dan D.....	31
Gambar 5. Tepung Labu Siam dan Bahan-bahan Lain	46
Gambar 6. Penimbangan Bahan.....	47
Gambar 7. Pencampuran Bahan	48
Gambar 8. Pembungkusan Adonan dengan Plastik <i>Wrap</i>	48
Gambar 9. Pendinginan Adonan dalam <i>Refrigerator</i>	49
Gambar 10. Pemotongan Adonan.....	49
Gambar 11. Pengolesan Adonan dengan Putih Telur	50
Gambar 12. Kukis Labu Siam	50

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. <i>Ethical Clearance</i>	45
Lampiran 2. Dokumentasi Kegiatan Penelitian.....	46
Lampiran 3. Hasil Analisis.....	51
Lampiran 4. Hasil Uji Statistik	53