

DAFTAR ISI

| | |
|---|------|
| HALAMAN JUDUL..... | i |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | ii |
| HALAMAN PERNYATAAN | iii |
| KATA PENGANTAR | iv |
| DAFTAR ISI..... | vi |
| DAFTAR GAMBAR..... | viii |
| DAFTAR TABEL..... | ix |
| DAFTAR LAMPIRAN | x |
| DAFTAR ISTILAH..... | xi |
| ABSTRAK..... | xii |
| ABSTRACT | xiii |
| BAB I | 1 |
| A. Latar Belakang..... | 1 |
| B. Rumusan Masalah | 3 |
| C. Tujuan Penelitian | 4 |
| D. Manfaat Penelitian | 4 |
| E. Keaslian Penelitian..... | 5 |
| BAB II | 8 |
| A. Telaah Pustaka | 8 |
| 1. Labu Siam..... | 8 |
| 2. Tepung..... | 12 |
| 3. Antioksidan | 15 |
| 4. Komponen Fenolik | 17 |
| 5. Analisis Proksimat..... | 19 |
| d. Kadar Serat Kasar..... | 22 |
| e. Kadar Air..... | 23 |
| f. Kadar Abu..... | 23 |
| B. Kerangka Teori | 25 |
| C. Kerangka Konsep | 26 |
| D. Hipotesis | 26 |
| BAB III | 27 |
| A. Jenis dan Rancangan Penelitian | 27 |
| B. Lokasi dan Waktu Penelitian | 27 |
| C. Sampel Penelitian | 28 |



| | | |
|----------------|--|----|
| D. | Variabel Penelitian | 28 |
| E. | Definisi Operasional Variabel | 29 |
| F. | Instrumen Penelitian | 31 |
| G. | Metode Analisis Data | 33 |
| H. | Jalannya Penelitian | 34 |
| I. | Etika Penelitian | 41 |
| BAB IV | | 42 |
| A. | Hasil..... | 42 |
| 1. | Karakteristik Tepung Labu Siam | 42 |
| 2. | Data Hasil Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Analisis Proksimat Labu siam Segar dan Tepung Labu Siam (% <i>Dry Basis</i>)..... | 43 |
| 3. | Data Hasil Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Analisis Proksimat Labu siam Segar dan Tepung Labu Siam (% <i>Wet Basis</i>) | 44 |
| B. | Pembahasan..... | 46 |
| 1. | Karakteristik Tepung Labu Siam | 46 |
| 2. | Aktivitas Antioksidan | 48 |
| 3. | Total Fenolik | 50 |
| 4. | Kadar Karbohidrat..... | 51 |
| 5. | Kadar Lemak..... | 52 |
| 6. | Kadar Protein..... | 53 |
| 7. | Kadar Serat Kasar..... | 54 |
| 8. | Kadar Air..... | 56 |
| 9. | Kadar Abu..... | 57 |
| 10. | Kalori..... | 57 |
| BAB V | | 59 |
| A. | Kesimpulan | 59 |
| B. | Saran | 59 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 61 |
| LAMPIRAN | | 67 |



DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 1. Labu Siam | 9 |
| Gambar 2. Prinsip Reaksi DPPH..... | 17 |
| Gambar 3. Kerangka Teori Penelitian | 25 |
| Gambar 4. Kerangka Konsep Penelitian | 26 |
| Gambar 5. Prosedur pembuatan tepung labu siam | 35 |
| Gambar 6. a. Labu siam; b. Tepung labu siam..... | 43 |



DAFTAR TABEL

| | |
|--|----|
| Tabel 1. Syarat Mutu Tepung Terigu | 13 |
| Tabel 2. Hasil Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Analisis Proksimat Labu siam Segar dan Tepung Labu Siam (% Dry Basis) | 44 |
| Tabel 3. Hasil Aktivitas Antioksidan, Total Fenolik, dan Analisis Proksimat Labu siam Segar dan Tepung Labu Siam (% Wet Basis) | 45 |
| Tabel 4. Perbandingan kriteria tepung labu siam dengan SNI 3751: 2009..... | 46 |



DAFTAR LAMPIRAN

| | |
|--|----|
| Lampiran 1. Hasil Analisis Statistik | 67 |
| Lampiran 2. Data Hasil Penelitian..... | 75 |
| Lampiran 3. Hasil Perhitungan Dry Basis Dan Wet Basis | 76 |
| Lampiran 4. Ethical Clearance..... | 77 |



DAFTAR ISTILAH

| | |
|-----------|---|
| AOAC | : Association of Official Agricultural Chemists |
| Db | : Dry basis |
| DPPH | : 1-1 diphenyl-2-picryl hydrazyl |
| Kemkes RI | : Kementerian Kesehatan Republik Indonesia |
| SNI | : Standar Nasional Indonesia |
| Wb | : Wet basis |
| WHO | : World Health Organization |