

DAFTAR ISI

LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
LEMBAR PERSETUJUAN	iii
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....	iv
INTISARI.....	v
ABSTRACK.....	vi
KATA PENGANTAR.....	vii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
1.4.1 Bagi Penulis	3
1.4.2 Bagi Institusi.....	3
1.4.3 Bagi Masyarakat	3
1.5 Ruang Lingkup	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Labu Kuning.....	5
2.2 Tepung Labu Kuning.....	8
2.3 <i>Pie</i>	9
2.3.1 Bahan-bahan pembuatan <i>pie</i>	11
2.3.2 Proses pembuatan <i>pie</i>	12
2.4 Uji Organoleptik.....	13
2.4.1 Panelis	13

2.5 Uji Hedonik.....	15
2.6 Kode.....	15
2.7 Uji Protein.....	15
2.7.1 Analisa Kandungan Protein.....	16
BAB III METODE PENELITIAN.....	17
3.1 Jenis dan Desain Penelitian.....	17
3.2 Waktu dan Tempat Penelitian.....	17
3.3 Penelitian Pendahuluan.....	17
3.4 Penelitian Lanjutan.....	18
3.5 Alat dan Bahan.....	18
3.5.1 Alat.....	18
3.5.2 Bahan.....	18
3.6 Rancangan Penelitian.....	19
3.6.1 Jumlah Bahan pada tiap perlakuan.....	19
3.7 Prosedur Kerja.....	19
3.7.1 Prosedur Pembuatan Tepung Labu.....	19
3.7.2 Proses Pembuatan <i>pie</i>	20
3.8 Proses Uji Kadar Protein Metode Kjeldhal.....	20
3.8.1 Tahap Dekstruksi.....	20
3.8.2 Tahap Destilasi.....	21
3.8.3 Tahap Titrasi.....	21
3.9 Pengumpulan dan Analisis Data.....	22
3.9.1 Pengumpulan Data.....	22
3.9.2 Pengolahan Data.....	23
3.9.3 Analisis Data.....	23
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1 Deskripsi Produk.....	24
4.1.1 Produk <i>pie</i> Labu Kuning.....	24
4.2 Hasil Uji Tingkat Kesukaan.....	26
4.2.1 Uji Hedonik Terhadap Rasa.....	26
4.2.2 Uji Hedonik Terhadap Aroma.....	27
4.2.3 Uji Hedonik Terhadap Warna.....	29

4.2.4 Uji Hedonik Terhadap Tekstur	31
4.3 Uji Kadar Protein.....	32
BAB V PENUTUP	34
5.1 Kesimpulan	34
5.2 Saran	34