

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
BAB I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Tujuan Magang.....	4
1.3 Tujuan Penelitian	4
1.4 Hipotesis Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian.....	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	
2.1 Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	6
2.2 Selai	9
2.3 Sukrosa.....	10
2.4 Pektin.....	13
2.5 Asam Sitrat	17
BAB III. METODE PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat Penelitian	19
3.2 Alat dan Bahan.....	19
3.3 Rancangan Percobaan	19
3.4 Tahapan Penelitian.....	20
3.5 Variabel Pengamatan	23
3.6 Analisis Data	24
BAB IV. PEMBAHASAN	
4.1 Karakteristik Selai Labu Kuning.....	26
4.2 Analisis Kadar Air	26
4.3 Analisis Kadar Abu	28
4.4 Analisis Vitamin C	30

4.5 Analisis Gula Reduksi.....	32
4.6 Uji Organoleptik	33
4.6.1 Uji Organoleptik Warna	33
4.6.2 Uji Organoleptik Aroma.....	35
4.6.3 Uji Organoleptik Tekstur.....	35
4.6.4 Uji Organoleptik Rasa	38
4.7 Uji Mutu Organoleptik.....	40
4.7.1 Uji Mutu Organoleptik Warna.....	40
4.7.2 Uji Mutu Organoleptik Aroma	41
4.7.3 Uji Mutu Organoleptik Tekstur	42
4.7.4 Uji Mutu Organoleptik Rasa.....	43
BAB V. PENUTUP	
5.1 Kesimpulan	45
5.2 Saran	45
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

