

## DAFTAR ISI

LAPORAN PENELITIAN	i
HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR TABEL	vii
INTISARI	viii
BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	3
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Tinjauan Pustaka	4
2.1.1 Labu kuning	4
2.1.2 Asam Sitrat	5
2.1.3 Tepung	8
2.1.4 Protein	9
2.1.5 Air	10
2.1.6 Lemak	13
2.1.7 Abu	14
2.1.8 Karbohidrat	14
2.1.9 Pengeringan	16
2.2 Landasan teori	21
2.2.1 Tepung Labu Kuning	21
2.2.2 Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Pengeringan	24
2.2.3 Perhitungan analisa hasil	29
2.3 Hipotesis	30
BAB III. METODE PENELITIAN	31
3.1. Bahan dan Alat	31
3.2. Cara Penelitian	32
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	37
a. Hasil dan Pembahasan	37
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	47
5.1 Kesimpulan	47
5.2. Saran	48
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	