

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	8
2.1.5 Air	10
2.1.6 Lemak	12
2.1.7 Abu	13
2.1.8 Karbohidrat	13
2.1.9 Pengeringan	15
2.2 Landasan teori	21
2.2.1 Tepung Labu Kuning	21
2.2.2 Faktor- Faktor Yang Mempengaruhi Pengeringan	23
2.2.3 Perhitungan analisa hasil	28
2.3 Hipotesis	29
BAB III. METODE PENELITIAN	30
3.1. Bahan dan Alat	30
3.2. Cara Penelitian	31
BAB IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	36
A. Hasil dan Pembahasan	36
BAB V. KESIMPULAN DAN SARAN	46
5.1 Kesimpulan	46
5.2. Saran	47
DAFTAR PUSTAKA	
LAMPIRAN	

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.	Labu Kuning	4
Gambar 2.	Struktur Molekul Asam Sitrat	6
Gambar 3.	Kurva Hubungan antara Kandungan Air (X) dan Waktu Pengerinan (t).	26
Gambar 4.	Kurva Hubungan antara Kecepatan Pengerinan (N) dengan Kandungan Uap Air (X).	27
Gambar 5.	Kurva Hubungan antara Kecepatan Pengerinan dengan Waktu Pengerinan	27
Gambar 6.	Rangkaian Alat Pengerin (oven).	30
Gambar 7.	Rangkaian Alat Pengerin menggunakan Sinar Matahari (<i>sun drying</i>).	31
Gambar 8.	Diagram Alir Pembuatan Tepung Labu Kuning.	35
Gambar 9.	Grafik Hubungan Waktu Perendaman vs Kandungan Protein Labu Kuning.	38
Gambar 10.	Grafik Hubungan Asam Sitrat vs Kandungan Protein Labu Kuning.	39
Gambar 11.	Grafik Hubungan Suhu Pengerinan Oven vs Kandungan Protein Labu Kuning.	41
Gambar 12.	Grafik Hubungan Waktu Pengerinan Oven vs Kandungan Protein Labu Kuning.	43
Gambar 13.	Grafik Perbandingan Kandungan Gizi Bahan Baku Terhadap Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning Yang Dihasilkan Dengan Media Pengerin (Oven dan <i>Sun drying</i>).	45

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Labu Kuning per 100 gram Bahan	5
Tabel 2. Sifat-Sifat Asam Sitrat	7
Tabel 3. Hubungan Variabel Waktu Perendaman terhadap Kandungan Protein Labu Kuning.	36
Tabel 4. Hubungan Variabel Asam Sitrat terhadap Kandungan Protein Labu Kuning.	38
Tabel 5. Hubungan Variabel Suhu Pengeringan Oven terhadap Kandungan Protein Labu Kuning.	40
Tabel 6. Hubungan Variabel Waktu Pengeringan Oven terhadap Kandungan Protein Labu Kuning.	42
Tabel 7. Perbandingan Kandungan Gizi Bahan Baku terhadap Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning yang dihasilkan dengan Media Pengering (Oven Dan <i>Sun Drying</i>).	44