

## DAFTAR ISI

LEMBAR JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT .....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
ABSTRAK.....	v
ABSTRACT.....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL .....	ix
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
<b>1.1 Latar Belakang.....</b>	<b>1</b>
<b>1.2 Rumusan Masalah.....</b>	<b>2</b>
<b>1.3 Tujuan Penelitian.....</b>	<b>2</b>
<b>1.4 Manfaat Penelitian.....</b>	<b>2</b>
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>3</b>
<b>2.1 Labu .....</b>	<b>3</b>
<b>2.2 Tepung Labu Kuning .....</b>	<b>4</b>
<b>2.3 Bolu Kukus.....</b>	<b>5</b>
<b>2.4 Uji Organoleptik .....</b>	<b>6</b>
<b>BAB III RANCANGAN PENELITIAN .....</b>	<b>7</b>
<b>3.1 Waktu dan Tempat Penelitian.....</b>	<b>7</b>
<b>3.2 Metode Penelitian .....</b>	<b>7</b>
3.2.1 Teknik Skor Penilaian.....	8
3.2.2 Jenis dan Sumber Data.....	9
3.2.3 Teknik Pengumpulan Data.....	9
3.2.4 Teknik Penentuan Informan.....	9
3.2.5 Teknik Penyajian Data.....	9
<b>3.3 Alat dan Bahan.....</b>	<b>10</b>
<b>3.4 Langkah Pembuatan Bolu Kukus Labu Kuning.....</b>	<b>1</b>
<b>BAB IV PEMBAHASAN.....</b>	<b>12</b>
<b>4.1 Hasil Penelitian .....</b>	<b>12</b>
4.1.1 Tekstur .....	12
4.1.2 Aroma .....	13
4.1.3 Rasa.....	14
4.1.4 Warna.....	15
4.1.5 Kesukaan.....	16
<b>4.2 Pembahasan.....</b>	<b>17</b>
4.2.1 Pendapat Panelis Tentang Tekstur.....	17
4.2.2 Pendapat Panelis Tentang Aroma.....	17
4.2.3 Pendapat Panelis Tentang Rasa .....	17
4.2.4 Pendapat Panelis Tentang Warna .....	18
4.2.5 Pendapat Panelis Tentang Kesukaan .....	18

<b>BAB V PENUTUP</b> .....	20
<b>5.1 Kesimpulan</b> .....	20
<b>5.2 Saran</b> .....	20
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	21
<b>LAMPIRAN</b> .....	23

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel 2.1</b>	Kandungan gizi labu kuning per 100 g .....	4
<b>Tabel 2.2</b>	Kandungan gizi tepung labu kuning per 100 g .....	5
<b>Tabel 3.1</b>	Tabel Uji Organoleptik .....	8
<b>Tabel 4.1</b>	Data Kuesioner Tekstur .....	12
<b>Tabel 4.2</b>	Data Kuesioner Aroma .....	13
<b>Tabel 4.3</b>	Data Kuesioner Rasa .....	14
<b>Tabel 4.4</b>	Data Kuesioner Warna .....	15
<b>Tabel 4.5</b>	Data Kuesioner Kesukaan .....	16

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran 1.</b>	<b>Tabel Hasil Kuesioner .....</b>	<b>23</b>
<b>Lampiran 2.</b>	<b>Tabel Hasil Uji Anova dan Uji Duncan Tekstur .....</b>	<b>24</b>
<b>Lampiran 3.</b>	<b>Tabel Hasil Uji Anova dan Uji Duncan Aroma .....</b>	<b>25</b>
<b>Lampiran 4.</b>	<b>Tabel Hasil Uji Anova dan Uji Duncan Rasa .....</b>	<b>26</b>
<b>Lampiran 5.</b>	<b>Tabel Hasil Uji Anova dan Uji Duncan Warna .....</b>	<b>27</b>
<b>Lampiran 6.</b>	<b>Tabel Hasil Uji Anova dan Uji Duncan Kesukaan .....</b>	<b>28</b>
<b>Lampiran 7.</b>	<b>Dokumentasi Panelis .....</b>	<b>29</b>
	Dok.1. Panelis Mengisi Kuesioner (1) .....	29
	Dok.2. Panelis Mengisi Kuesioner (2) .....	29
	Dok.3. Panelis Mencoba (1) .....	29
	Dok.4. Panelis Mencoba (2) .....	29
<b>Lampiran 8.</b>	<b>Dokumentasi Pembuatan Bolu Labu Kuning .....</b>	<b>30</b>
	Dok.5. Bahan – bahan .....	30
	Dok.6. Proses Pembuatan .....	30
	Dok.7. Adonan Bolu .....	30
	Dok.8. Proses <i>Packing</i> Untuk Panelis .....	30
<b>Lampiran 9.</b>	<b>Hasil Dari Tiga Macam Persentase .....</b>	<b>31</b>
	Dok.9. Hasil Dari 20% .....	31
	Dok.10. Hasil Dari 40% .....	31
	Dok.11. Hasil Dari 60% .....	31
	Dok.12. Perbandingan antara tiga persentase .....	31
<b>Lampiran 10.</b>	<b>Kartu Bimbingan Tugas Akhir .....</b>	<b>32</b>