

DAFTAR TABEL

BAB I. PENDAHULUAN	1
1.1. Keterbaharuan Penelitian	4
BAB II. TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1. Syarat Mutu Produk Selai di Indonesia.....	8
2.2. Kriteria Mutu Produk Selai di Indonesia	9
2.3. Kandungan Zat Gizi Labu Siam per 100 g Bahan	10
2.4. Kandungan Zat Gizi Pakcoy per 100 g Bahan	13
BAB III. METODE PENELITIAN	19
3.1. Formulasi Bahan Selai	21
3.2. Kandungan Nilai Gizi Formulasi.....	21
3.3. Perhitungan Nilai Gizi Formula	22
3.4. Nilai Gizi Formulasi C1	22
3.5. Nilai Gizi Formulasi C2	22
3.6. Nilai Gizi Formulasi C3	23
3.7. Nilai Gizi Formulasi C4	23
3.8. Nilai Gizi Formulasi C5	23
3.9. Definisi Operasional	32
BAB IV. HASIL PENELITIAN	34
4.1. Hasil Uji Hedonik Selai Labu Siam & Pakcoy	35
4.2. Hasil Uji Mutu Hedonik Selai Labu Siam & Pakcoy	37
4.3. Hasil Analisis Nilai Gizi Selai Labu Siam & Pakcoy	39
4.4. Hasil Analisis Sifat Fisik Selai Labu Siam & Pakcoy	41