

DAFTAR ISI

HALAMAN PERSETUJUAN.....	iii
HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN	iv
HALAMAN PENGESAHAN	v
KATA PENGANTAR	vi
ABSTRAK.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah.....	3
1.3 Pembatasan Masalah.....	3
1.4 Rumusan Masalah.....	3
1.5 Tujuan Penelitian	3
1.5.1 Umum	3
1.5.2 Khusus.....	4
1.6 Manfaat Penelitian	4
1.7 Keterbaruan Penelitian.....	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	6
2.1 Konstipasi	6
2.2 Serat	7
2.3 Selai.....	8
2.4 Bahan Pembuatan Selai Labu Kuning dan Wortel	10
2.4.1 Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	10
2.4.2 Wortel (<i>Daucus carota</i>)	11
2.4.3 Gula.....	13
2.4.5 Jeruk lemon.....	16
2.4.6 Air	17
2.5 Analisis Kimia	17
2.5.1 Uji Proksimat	17
2.5.2 Uji Serat	18
2.6 Analisis Fisik	18
2.6.1 Uji Padatan Terlarut.....	18
2.7 Uji Organoleptik	18
2.7.1 Uji Hedonik.....	18
2.7.2 Uji Mutu Hedonik.....	18
2.7.3 Panelis	18
2.8 Kerangka Berfikir	20
2.9 Kerangka Konsep.....	21
2.10 Hipotesis	22

BAB III METODOLOGI PENELITIAN	23
3.1 Rencana Penelitian.....	23
3.2 Jenis dan Desain Penelitian.....	23
3.3 Bahan dan Alat.....	24
3.3.1 Bahan	24
3.3.2 Alat.....	24
3.4 Tahapan Penelitian.....	24
3.4.1 Penelitian Pendahuluan.....	24
3.4.2 Penelitian Utama	25
3.5 Prosedur Penelitian	26
3.6 Analisis Kimia	27
3.6.1 Analisis Kadar Air	27
3.6.2 Analisis Kadar Abu.....	27
3.6.3 Analisis Kadar Protein Kasar.....	28
3.6.4 Analisis Kadar Lemak Kasar	29
3.6.5 Kadar Karbohidrat	30
3.6.6 Uji Kadar Serat Kasar	30
3.7 Analisis Fisik	31
3.7.1 Analisis Padatan Terlarut.....	31
3.8 Analisis Penilaian Organoleptik	32
3.9 Variabel Penelitian.....	32
3.10 Definisi Operasional Variabel.....	33
3.11 Analisis Data.....	36
BAB IV HASIL PENELITIAN	37
3.1 Deskripsi Produk.....	37
3.2 Hasil Analisis Organoleptik.....	37
3.2.1 Hedonik.....	38
3.2.2 Mutu Hedonik	40
3.2.3 Penerimaan Keseluruhan	43
3.3 Hasil Analisis Zat Gizi.....	44
3.3.1 Kadar Air	44
3.3.2 Kadar Abu.....	45
3.3.3 Protein.....	45
3.3.4 Lemak	45
3.3.5 Karbohidrat	46
3.4 Kadar Serat.....	46
3.5 Total Padatan Terlarut.....	46
BAB V PEMBAHASAN	47
5.1 Deskripsi Produk.....	47
5.2. Analisis Organoleptik	48
5.2.1 Aroma	49
5.2.2 Warna.....	49
5.2.3 Rasa.....	51
5.2.4 Tekstur	52

5.2.5 Daya Oles.....	52
5.2.6 Penerimaan Keseluruhan	53
5.2.7 Produk Terbaik.....	54
3.3 Analisis Zat Gizi	54
5.3.1 Kadar Air	54
5.3.2 Uji Kadar Abu.....	55
5.3.3 Uji Lemak	56
5.3.4 Uji Protein.....	56
5.3.5 Uji Karbohidrat	57
5.3.6 Uji Serat Kasar.....	58
5.3.7 Analisis Padatan Terlarut.....	59
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN	60
4.1 KESIMPULAN.....	60
4.2 SARAN.....	60
DAFTAR PUSTAKA	61

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan Serat Pada Sayuran	7
Tabel 2. Syarat Mutu Selai Buah Menurut SNI 3746:2008	9
Tabel 3. Syarat Mutu Selai Buah Menurut SII No 173 Tahun 1978	9
Tabel 4. Kandungan Gizi Labu Kuning	10
Tabel 5. Kandungan Gizi Wortel	12
Tabel 6. Kandungan Gizi Gula Putih	13
Tabel 7. Sifat Fisik Pektin.....	14
Tabel 8. Formulasi Selai Labu Kuning dan Wortel	23
Tabel 9. Formulasi Selai Labu Kuning dan Wortel	25
Tabel 10. Definisi Operasional	33
Tabel 11. Uji Hedonik.....	38
Tabel 12. Uji Mutu Hedonik.....	40
Tabel 13. Penerimaan Keseluruhan	43
Tabel 14. Kandungan Zat Gizi Selai.....	44

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu Kuning	11
Gambar 2. Wortel.....	12
Gambar 3 Jeruk Lemon.....	16
Gambar 4 Kerangka Berpikir.....	20
Gambar 5 Kerangka Konsep.....	21
Gambar 6 Diagram Alir Pembuatan Pure Labu Kuning dan Pure Wortel.....	25
Gambar 7 Diagram Alir Pembuatan Selai Labu Kuning dan Wortel	26
Gambar 8 Produk Selai Labu Kuning dan Wortel	48

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Hasil Analisis Pokok Produksi	65
Lampiran 2. Dokumentasi Foto	66