

DAFTAR TABEL

Nomor	Halaman
1. Klasifikasi buah naga	7
2. Komposisi gizi daging buah naga daging putih per 100 gram	11
3. Komposisi gizi daging buah naga daging super merah per 100 gram	11
4. Komposisi gizi daging buah naga daging super merah per 100 gram	12
5. Jenis dan varietas sirsak.	13
6. Kandungan gizi sirsak per 100 gram	14
7. Syarat mutu selai buah	15
8. Standar mutu selai buah.	16
9. Nilai gizi selai nanas dalam 100 gr gula	17
10. kandungan gizi gula pasir per 100 gr	19
11. Perbandingan kandungan pektin pada beberapa bahan	22
12. Kisi-kisi formulir uji organoleptik	51
13. Konsentrasi buah naga pada penelitian pendahuluan	53
14. Konsentrasi buah naga pada penelitian utama	55
15. Komposisi zat gizi selai per 100 gram	56
16. Kadar air selai	57

17. Kadar abu selai.	58
18. Kadar lemak selai.	59
19. Kadar protein selai.	60
20. Kadar karbohidrat selai	61
21. Kadar serat kasar selai	62
22. kadar magnesium	63
23. kadar fosfor	64
24. kadar kalsium	65
25. kadar vitamin C	66
26. Penilaian uji organoleptik terhadap rasa selai	67
27. Penilaian uji organoleptik terhadap aroma selai	69
28. Penilaian uji organoleptik terhadap warna selai	71
29. Penilaian uji organoleptik terhadap tekstur selai	73
30. Penilaian uji organoleptik terhadap tingkat kesukaan selai.	76