

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Pembatasan Masalah	4
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Manfaat Penelitian	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	7
2.1 Deskripsi Teori	7
2.1.1 Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	7
2.1.2 <i>Puree</i> Labu Kuning	9
2.1.3 <i>Muffin</i>	10
2.1.4 Bahan Baku Pembuatan <i>Muffin</i>	11
2.1.5 Pengolahan	14
2.1.6 Daya Terima <i>Muffin</i>	15
2.1.7 Kandungan Gizi	18
2.2 Penelitian Yang Relevan	20
2.3 Kerangka Berfikir	22
2.4 Pertanyaan Penelitian	24
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	25
3.1 Tempat dan Waktu Penelitian	25
3.2 Alat dan Bahan Penelitian	25
3.2.1 Alat	25
3.2.2 Bahan	25

3.2	Diagram Alir Penelitian.....	26
3.3	Teknik dan Prosedur Pengumpulan Data	31
3.4	Teknik Analisis Data	34
BAB IV HASIL PENELITIAN		42
4.1	Deksripsi Hasil Penelitian	42
4.1.1	Tahap Pembuatan <i>Muffin</i>	42
4.1.2	Daya Terima <i>Muffin</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning.....	44
4.1.3	Penentuan <i>Muffin</i> Terbaik.....	45
4.1.4	Kandungan Gizi <i>Muffin</i>	46
4.2	Analisis Data Penelitian	48
4.2.1	Penilaian Tiap Indikator.....	48
4.3	Pembahasan Hasil Penelitian.....	59
4.3.1	Karakteristik <i>Muffin</i>	59
4.3.2	Analisis Kandungan Gizi <i>Muffin</i> Labu Kuning	63
4.4	Aplikasi Hasil Penelitian	66
BAB V SIMPULAN DAN SARAN		67
5.1	Simpulan.....	67
5.2	Implikasi.....	67
5.3	Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA		69
DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....		104

