

## DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	HALAMAN
1. Labu Kuning Jenis Bokor .....	8
2. <i>Muffin</i> .....	10
3. Tahapan Penelitian .....	26
4. Proses Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning .....	27
5. Skema Pembuatan <i>Muffin</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning .....	30
6. Dokumentasi Tahap Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning .....	43
7. <i>Muffin</i> Substitusi <i>Puree</i> Labu Kuning.....	45
8. <i>Muffin</i> Terpilih Substitusi 35% <i>puree</i> Labu Kuning .....	46
9. Kurva Baku Standar $\beta$ -Karoten .....	48
10. Rerata Skor Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna <i>Muffin</i> .....	50
11. Rerata Skor Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma <i>Muffin</i> .....	52
12. Rerata Skor Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa <i>Muffin</i> .....	55
13. Rerata Skor Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur <i>Muffin</i> .....	58

