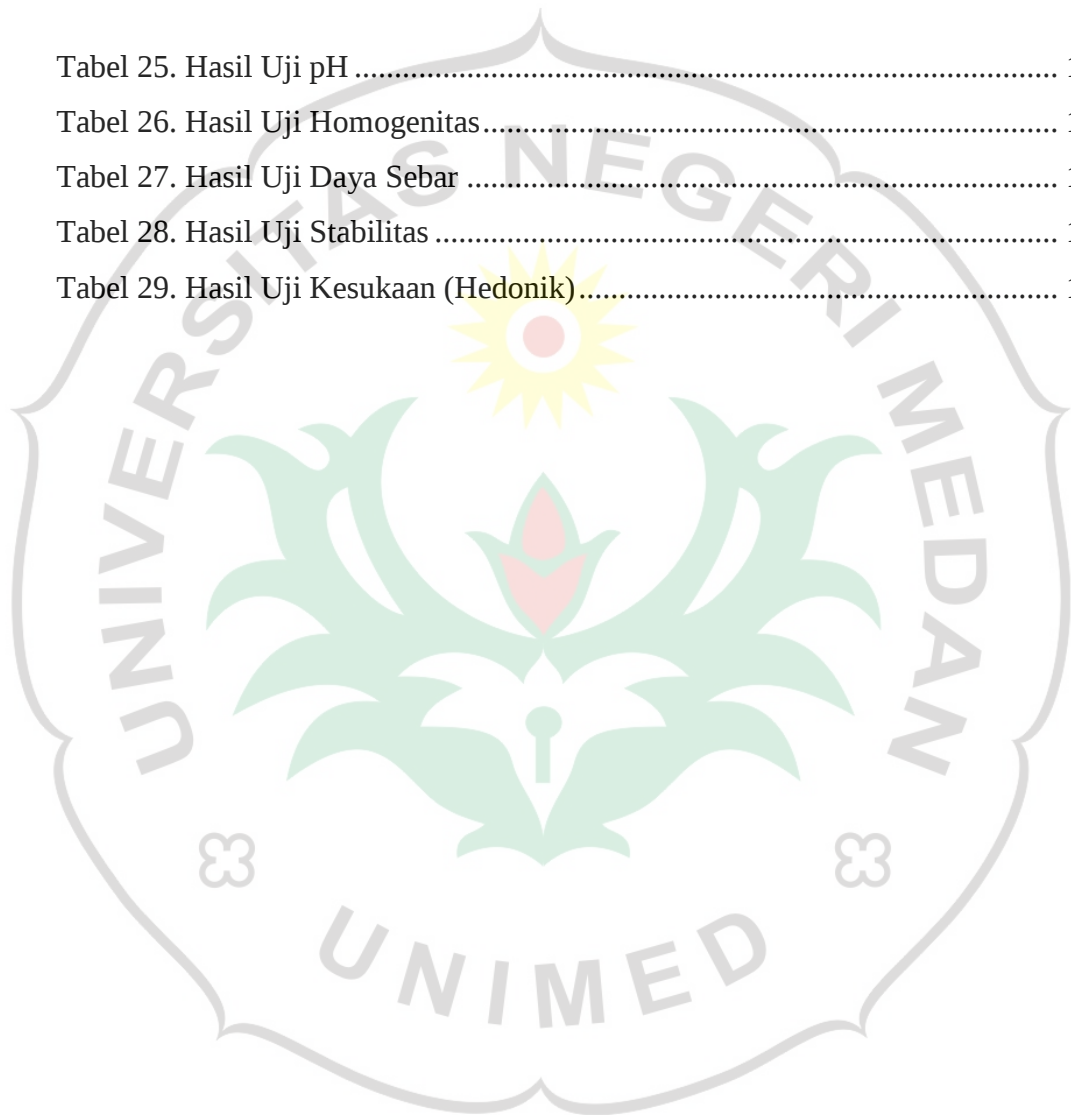


DAFTAR TABEL

Tabel 1. Kandungan gizi biji pepaya per 100 gram	23
Tabel 2. Kandungan gizi buah bengkuang per 100 gram.....	27
Tabel 3. Bahan-Bahan Yang Digunakan Untuk Pembuatan Lulur	40
Tabel 4. Perbandingan Bahan Sebelum Diolah dan Sesudah Diolah.....	40
Tabel 5. Design Penelitian One-Group Pre-test – Post-test Design.....	54
Tabel 6. Tahap Persiapan (Persiapan Alat dan Bahan)	56
Tabel 7. Proses Pengolahan Biji Pepaya	56
Tabel 8. Proses Pengolahan Sari Pati Bengkuang.....	59
Tabel 9. Proses Pembuatan Lulur Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang	61
Tabel 10. Tabel Skala Likert.....	63
Tabel 11. Kisi-Kisi Lembar Pengamatan Uji Indrawi (Organoleptik) dan Efektivitas Lulur Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang.....	64
Tabel 12. Lembar Pengamatan Uji Indrawi (Organoleptik) dan Efektivitas Lulur Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang.....	65
Tabel 13. Distribusi Variabel Hasil Uji Efektivitas dan Uji Inderawi (Organoleptik) Penggunaan Lulur (Biji Pepaya dan Sari Pati Bengkuang) Untuk Perawatan Badan Pada Siswa Kelas XI Tata Kecantikan SMK Negeri 1 Lubuk Pakam	73
Tabel 14. Ada Efeknya.....	77
Tabel 15. Manjur atau Mujarab.....	79
Tabel 16. Dapat Membawa Hasil.....	84
Tabel 17. Aroma Lulur.....	85
Tabel 18. Warna Lulur	82
Tabel 19. Tekstur Lulur.....	84
Tabel 20. Daya Lekat Lulur	85
Tabel 21. Hasil Uji Efektivitas (Kadar air)	91
Tabel 22. Hasil Uji Efektivitas (Kehalusan)	95
Tabel 23. Hasil Uji Efektivitas (Noda)	99
Tabel 24. Hasil Uji Organoleptik (Pengamat).....	100

Tabel 25. Hasil Uji pH	103
Tabel 26. Hasil Uji Homogenitas.....	104
Tabel 27. Hasil Uji Daya Sebar	104
Tabel 28. Hasil Uji Stabilitas	106
Tabel 29. Hasil Uji Kesukaan (Hedonik).....	107



THE *Character Building*
UNIVERSITY