

DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 2.1 English <i>Muffin</i>	9
Gambar 2.2 American <i>Muffin</i>	9
Gambar 2.3 Kacang kedelai	11
Gambar 2.4 Labu kuning.....	15
Gambar 3.1 Diagram Alir Tahapan Penelitian	30
Gambar 3.2 Diagram Alir Tepung Kedelai	33
Gambar 3.3 Diagram Alir Tepung Labu Kuning.....	34
Gambar 3.4 Diagram Alir Pembuatan <i>muffin</i>	35
Gambar 4.1 Tahapan Pembuatan Tepung Kedelai	47
Gambar 4.2 Tahapan Pembuatan Tepung Labu Kuning.....	48
Gambar 4.3 Pembuatan <i>Muffin</i>	50
Gambar 4.4 Proses Penilaian Uji Organoleptik	51
Gambar 4.5 Rata - Rata Uji Hedonik	52
Gambar 4.6 Rata - Rata Uji Mutu Hedonik	58

UNIVERSITAS NEGERI MEDAN
UNIMED

THE
Character Building
UNIVERSITY