

## DAFTAR ISI

	Halaman
Abstrak	
Kata Pengantar .....	i
Daftar Isi .....	iii
Daftar Gambar.....	v
Daftar Tabel .....	vii
Daftar Lampiran.....	ix
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. Latar Belakang Masalah.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Pembatasan Masalah .....	6
D. Rumusan Masalah .....	6
E. Tujuan Penelitian .....	7
F. Manfaat Penelitian .....	7
<b>BAB II KERANGKA TEORITIS, KERANGKA BERPIKIR DAN PERTANYAAN PENELITIAN</b>	
A. Kerangka Teoritis	
1. Labu Kuning .....	8
2. Tepung Labu Kuning .....	12
3. Pound Cake .....	14
4. Kualitas .....	18
B. Kerangka Berpikir.....	20
C. Pertanyaan penelitian .....	22
<b>BAB III METODOLOGI PENELITIAN</b>	
A. Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
B. Populasi dan Subjek	
1. Populasi Penelitian .....	23

2. Sampel Penelitian .....	24
C. Variabel Penelitian .....	24
D. Prosedur Penelitian.....	25
1. Resep Dasar Pound Cake .....	25
2. Alat .....	28
3. Pembuatan Pound Cake Labu Kuning .....	29
4. Komposisi Pembuatan Pound Labu Kuning .....	30
5. Alat Pengumpul Data .....	31
6. Uji Organoleptik .....	32
7. Teknik Analisis Data .....	34
<b>BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN</b>	
A. Deskripsi Data Hasil Penelitian .....	37
B. Uji Hipotesis .....	49
C. Pembahasan Hasil Penelitian .....	55
<b>BAB V KESIMPULAN, IMPLIKASI DAN SARAN</b>	
A. Kesimpulan .....	64
B. Saran .....	65
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>66</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>68</b>