

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
Tabel 1	Jenis atau varietas dari labu kuning lokal	9
Tabel 2	Jenis varietas labu kuning import.....	10
Tabel 3	Kandungan gizi pada labu kuning jenis waluh	11
Tabel 4	Desain Variabel Penelitian	25
Tabel 5	Komposisi Pembuatan Pound Cake Labu	31
Tabel 6	Penilaian Uji Organoleptik	33
Tabel 7	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 20% dari segi warna	37
Tabel 8	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 20% dari segi rasa	38
Tabel 9	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 20% dari segi aroma	39
Tabel 10	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 20% dari segi tekstur	40
Tabel 11	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 30% dari segi warna	41
Tabel 12	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 30% dari segi rasa	42
Tabel 13	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 30% dari segi aroma	43
Tabel 14	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning	

	30% dari segi tekstur	44
Tabel 15	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 40% dari segi warna	45
Tabel 16	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 40% dari segi rasa	46
Tabel 17	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 40% dari segi aroma	47
Tabel 18	Penilaian Pound Cake dengan penambahan tepung labu kuning 40% dari segi tekstur	48
Tabel 19	Ringkasan Uji Hipotesis t	53
Tabel 20	Uji Ranking Kualitas Pound Cake dengan Penambahan Tepung Labu Kuning	53
Tabel 21	Rata-rata Pound Cake	52