

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
ABSTRACT	ii
KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI	v
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR ISTILAH	ix
DAFTAR SINGKATAN DAN LAMBANG	x
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Batasan Masalah	3
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	4
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Biskuit	5
2.2 Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>)	6
2.2.1 Kandungan Gizi Labu Kuning	7
2.2.2 Tepung Labu Kuning	8
2.3 Tanaman Belimbing Wuluh (<i>Averrhoa bilimbi L.</i>)	10
2.3.1 Taksonomi Belimbing Wuluh	11
2.3.2 Buah Belimbing Wuluh	11
2.3.3 Kandungan Senyawa Buah Belimbing Wuluh	12
2.4 Analisis Proksimat	14
2.4.1 Analisis Kadar Air	14
2.4.2 Analisis Kadar Abu	15
2.4.3 Analisis Kadar Lemak	16
2.4.4 Analisis Kadar Protein	18
2.4.5 Analisis Kadar Serat Kasar	21
2.4.6 Analisis Kadar Karbohidrat	23
2.5 Uji Antioksidan	23
2.5.1 Uji antioksidan metode DPPH (<i>1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil</i>)	24
2.5.2 Uji antioksidan metode ABTS	25
2.5.3 Uji antioksidan metode Deoksiribosa	25

2.6	Uji Organoleptik	26
2.7	Spektrofotometer UV-Visibel	27
BAB III	METODE PENELITIAN	31
3.1	Waktu dan Tempat Penelitian	31
3.2	Bahan, Alat, dan Instrumentasi	31
3.3	Prosedur	32
3.3.1	Rancangan Percobaan	32
3.3.2	Pembuatan Tepung Labu Kuning	33
3.3.3	Pembuatan Selai Belimbing Wuluh	33
3.3.4	Pembuatan Biskuit Selai	33
3.3.5	Analisis Proksimat	34
3.3.6	Uji Aktivitas Antioksidan Metode DPPH	37
3.3.7	Analisis Uji Organoleptik	38
BAB IV	HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	40
4.1	Pembuatan Biskuit Labu kuning dengan Selai Belimbing Wuluh ..	40
4.2	Hasil Analisis Proksimat	42
4.2.1	Kadar Air	42
4.2.2	Kadar Abu	44
4.2.3	Kadar Lemak	46
4.2.4	Kadar Protein	47
4.2.5	Kadar Serat Kasar	49
4.2.6	Kadar Karbohidrat	51
4.3	Hasil Uji Aktivitas Antioksidan	52
4.4	Hasil Uji Organoleptik	55
4.4.1	Warna	55
4.4.2	Rasa	57
4.4.3	Aroma	59
4.4.4	Tekstur	60
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	63
5.1	Kesimpulan	63
5.2	Saran	63
	DAFTAR PUSTAKA	64
	LAMPIRAN A	70
	LAMPIRAN B	71
	LAMPIRAN C	72
	LAMPIRAN D	77