**DAFTAR TABEL**

**Tabel** **Halaman**

1. Kandungan Gizi Daging Buah Labu Kuning dalam 100 gram 14

2. Model Eksperimen Interaksi Pola Faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok 3 kali Ulangan 27

3. Denah (Layout) Pola Faktorial (3x3) dalam Rancangan Acak Kelompok 3 kali Ulangan 28

4. Analisis Variasi (ANAVA) 29

5. Kriteria Skala Hedonik dan Skala Numerik 30

6. Hasil Analisis Pektin dan Metoksil Labu Kuning 38

7. Pengaruh Lama Pemanasan Terhadap Selai Lembaran Labu Kuning 39

8. Nilai Dari Semua Atribut Mutu 42

9. Pengaruh Konsentrasi Pektin Terhadap Kadar Air Selai Lembaran Labu Kuning 44

10. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Kadar Air Selai Lembaran Labu Kuning 45

11. Pengaruh Konsentrasi Pektin Terhadap Kadar Serat Selai Lembaran Labu Kuning 47

12. Hasil Analisis Kekuatan gel Selai Lembaran dengan Asam Sitrat 48

13. Hasil Analisis Kekuatan gel Selai Lembaran dengan Pektin 48

14. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitart Terhadap aroma Selai Lembaran Labu Kuning 53

15. Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat Terhadap Rasa Selai Lembaran Labu Kuning 54

16. Pengaruh Interaksi Konsentrasi Pektin (A) dan Konsentrasi Asam Sitrat (B) Terhadap Tekstur Selai Lembaran Labu Kuning 56