**DAFTAR LAMPIRAN**

**Tabel** **Halaman**

1. Prosedur Analisis Bahan Baku 65

2. Prosedur Respon Kimia 67

3. Prosedur Analisis Respon Fisik 69

4. Formulir Uji Hedonik Respon Organoleptik 70

5. Perhitungan Bahan Baku Penelitian Pendahuluan 71

6. Perhitungan Kebutuhan Bahan Baku Penelitian Utama 72

7. Hasil Analisis Bahan Baku 75

8. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Pendahuluan Selai Lembaran Labu Kuning Terhadap Warna 76

9. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Pendahuluan Selai Lembaran Labu Kuning Terhadap Rasa 85

10. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Pendahuluan Selai Lembaran Labu Kuning Terhadap Tekstur 94

11. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Pendahuluan Selai Lembaran Labu Kuning Terhadap Aroma 103

12. Hasil Perhitungan Uji Organoleptik Selai Lembaran Pada Penelitian Pendahuluan 112

13. Hasil Analisis Kadar air Pada Penelitian Utama 125

14. Hasil Analisis Kadar Serat Pada Penelitian Utama 129

15. Hasil Analisis Kekuatan Gel Pada Penelitian Utama 133

16. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Utama Ulangan I 142

17. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Utama Ulangan II 146

18. Data Transformasi Uji Organoleptik Penilitian Utama Ulangan III 150

19. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Warna Selai Lembaran Labu Kuning 154

20. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Aroma Selai Lembaran Labu Kuning 157

21. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Rasa Selai Lembaran Labu Kuning 161

22. Perhitungan Uji Organoleptik Terhadap Tekstur Selai Lembaran Labu Kuning 165