

**SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK SELAI DARI *PUREE* LABU KUNING JUAI  
(*Curcubita moschata* Durch) DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* NANAS  
MADU SERTA PERBANDINGAN SUKROSA DAN GLUKOSA**



**SHINTA VEBRIANA PUTRI**

**2010516320003**

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN**

**FAKULTAS PERTANIAN**

**UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT**

**BANJARBARU**

**2025**

**SKRIPSI**

**KARAKTERISTIK SELAI DARI *PUREE* LABU KUNING JUAI  
(*Curcubita moschata* Durch) DENGAN PENAMBAHAN *PUREE* NANAS  
MADU SERTA PERBANDINGAN SUKROSA DAN GLUKOSA**

**Oleh**

**SHINTA VEBRIANA PUTRI  
2010516320003**

Sebagai Salah Satu Syarat Untuk Memperoleh Gelar Sarjana Teknologi Pertanian  
Pada Jurusan Teknologi Industri Pertanian  
Fakultas Pertanian  
Universitas Lambung Mangkurat

**JURUSAN TEKNOLOGI INDUSTRI PERTANIAN  
FAKULTAS PERTANIAN  
UNIVERSITAS LAMBUNG MANGKURAT  
BANJARBARU**

**2025**

## RINGKASAN

**SHINTA VEBRIANA PUTRI.** Karakteristik Selai dari *Puree* Labu Kuning Juai (*Curcubita moschata* Durch) dengan Penambahan *Puree* Nanas Madu serta Perbandingan Sukrosa dan Glukosa, dibimbing oleh Rini Hustiany dan Susi.

---

Labu kuning (*Curcubita moschata* Durch) varietas juai merupakan komoditas lokal Kalimantan Selatan yang memiliki rasa manis, tekstur empuk, dan kandungan gizi tinggi. Masyarakat setempat umumnya mengolahnya menjadi kolak, asinan, atau lauk tradisional, padahal potensi diversifikasi produk dari bahan ini sangat luas. Melalui pengolahan menjadi *puree*, labu kuning juai dapat dikembangkan menjadi produk olahan bernilai tambah, salah satunya selai. Untuk meningkatkan cita rasa, aroma, dan tekstur, *puree* labu kuning juai dikombinasikan dengan *puree* nanas madu yang memiliki rasa manis-asam, aroma segar, serta kandungan asam organik yang tinggi.

Pemanfaatan nanas madu juga dapat menggantikan fungsi penambahan jeruk nipis, sekaligus memperbaiki kelembutan dan aroma khas selai. Sementara itu, penggunaan gula menjadi aspek penting dalam pembentukan tekstur dan rasa. Sukrosa berkontribusi pada rasa manis dan kekentalan, sedangkan glukosa berperan dalam mencegah kristalisasi dan memberikan tekstur yang lebih halus. Melalui pengaturan kombinasi bahan-bahan ini, dirancang formulasi yang bertujuan menghasilkan selai dengan karakteristik sensori dan kimia terbaik serta disukai konsumen.

Rancangan percobaan yang digunakan adalah RAK (Rancangan Acak Kelompok) faktorial dengan dua faktor. Faktor pertama adalah perbandingan jumlah *puree* labu kuning juai dan *puree* nanas madu yang terdiri atas tiga taraf rasio, yaitu 100:0, 70:30, dan 30:70. Faktor kedua adalah perbandingan sukrosa dan glukosa yang terdiri atas empat taraf rasio, yaitu 100:0, 0:100, 60:40, dan 40:60. Dari kedua faktor tersebut diperoleh 12 perlakuan. Setiap perlakuan diulang sebanyak dua kali sehingga diperoleh 24 sampel percobaan. Analisis data yang digunakan adalah uji *Analysis of Variance* (ANOVA) dan dilanjutkan *Duncan Multiple Range Test* (DMRT) dengan  $\alpha$  5% untuk karakteristik kimia, yaitu kadar air, total padatan terlarut, kadar gula pereduksi, total asam tertitrasi, dan serat kasar. Uji *Kruskal–Wallis* yang dilanjutkan dengan Uji *Tukey* dengan  $\alpha$  5% digunakan

untuk uji skoring dan hedonik, yang meliputi warna, aroma khas labu, rasa (manis dan khas labu), tekstur, serta daya oles.

Formulasi terbaik produk selai *puree* labu kuning juai dengan penambahan *puree* nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa diperoleh pada formulasi *puree* labu juai 70% dengan penambahan *puree* nanas madu 30%, serta penggunaan sukrosa 40% dan glukosa 60%. Selai tersebut memiliki karakteristik kimia, yaitu kadar air 40,62%, total padatan terlarut 59,05°Brix, kadar gula pereduksi 44,90%, total asam tertitrasi 0,79%, dan kadar serat kasar 2,39%. Karakteristik sensorinya meliputi warna kuning tua, aroma khas labu sedang, rasa manis mendekati manis, rasa khas labu agak terasa, tekstur lembut, dan daya oles yang mendekati sangat mudah dioles. Secara hedonik selai ini memperoleh penilaian warna agak suka, aroma khas labu mendekati suka, rasa manis mendekati suka, rasa khas labu kuning mendekati suka, tekstur suka, dan daya oles mendekati sangat suka.

**Kata kunci:** Selai, labu kuning juai, nanas madu, *puree*, sukrosa, glukosa.

## LEMBAR PENGESAHAN

Judul : Karakteristik Selai dari *Puree* Labu Kuning Juai (*Cucurbita moschata* Durh) dengan Penambahan *Puree* Nanas Madu serta Perbandingan Sukrosa dan Glukosa

Nama : Shinta Vebriana Putri

NIM : 2010516320003

Jurusan : Teknologi Industri Pertanian

Mengetahui Tim Pembimbing

Anggota



Dr. Susi, S.T.P., M.Si

NIP.19770505 200604 2 002

Ketua



Dr. Rini Hustiany, S.T.P., M.Si

NIP.19710524 199512 2 001

Diketahui Oleh:

Ketua Jurusan  
Teknologi Industri Pertanian



Dr. Rini Hustiany, S.T.P., M.Si

NIP.19710524 199512 2 001.

## RIWAYAT HIDUP



Penulis dilahirkan di Kota Tulungagung, Provinsi Jawa Timur pada tanggal 6 Februari 2002. Penulis merupakan anak ketiga dari tiga bersaudara dari pasangan Bapak Joko Susilo D.P. dan Ibu Sulastri.

Penulis memulai pendidikan di Sekolah Dasar Negeri Banjarbaru Kota 4 pada tahun 2008–2014. Kemudian melanjutkan ke jenjang Sekolah Menengah Pertama di SMP Negeri 5 Banjarbaru pada tahun 2014–2017, dan dilanjutkan ke Sekolah Menengah Kejuruan di SMK Negeri 3 Banjarbaru, jurusan Kimia Industri, pada tahun 2017–2020. Saat ini, penulis sedang menjalani pendidikan Strata-1 pada Jurusan Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Lambung Mangkurat.

Selama masa perkuliahan, penulis aktif dalam kegiatan organisasi, antara lain menjadi anggota magang Departemen Publikasi dan Informasi HIMATEKIN (Himpunan Mahasiswa Teknologi Industri Pertanian) pada tahun 2021, serta menjadi pengurus HIMATEKIN di departemen yang sama pada tahun 2022–2023. Selain itu, penulis pernah menjadi asisten praktikum mata kuliah Analisis Bahan dan Produk Agroindustri pada tahun 2023 dan 2024, serta asisten praktikum untuk mahasiswa Universitas Terbuka pada tahun 2024 dan 2025.

Penulis melaksanakan Praktik Kerja Lapangan pada tanggal 03 Juli – 03 Agustus 2023 di PT Triteguh Manunggal Sejati “Suntory Garuda” Plant Banjarbaru, dengan judul laporan Penerapan *Statistical Process Control* (SPC) pada Produksi Okky Jelly Drink di PT Triteguh Manunggal Sejati “Suntory Garuda” Plant Banjarbaru.

Penulis melaksanakan penelitian skripsi sebagai tugas akhir yang berjudul Karakteristik Selai dari *Puree* Labu Kuning Juai (*Curcubita moschata* Durch) dengan Penambahan *Puree* Nanas Madu serta Perbandingan Sukrosa dan Glukosa di bawah bimbingan Dr. Rini Hustiany, S.T.P. M.Si dan Dr. Susi, S.T.P., M.Si.

Penulis dapat dihubungi melalui nomor HP: +6285787453257 atau via email: [shintavbr6@gmail.com](mailto:shintavbr6@gmail.com)

## UCAPAN TERIMA KASIH

Segala puji dan syukur penulis panjatkan kehadirat Allah Yang Maha Esa, atas berkat dan karunia-Nya penulis dapat menyelesaikan Laporan Penelitian dengan judul “Karakteristik Selai dari *Puree* Labu Kuning Juai (*Curcubita moschata* Durch) dengan Penambahan *Puree* Nanas Madu serta Perbandingan Sukrosa dan Glukosa”.

Penulis ingin menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah membantu dalam segala proses perjalanan skripsi ini hingga dapat diselesaikan. Oleh karena itu dengan kerendahan dan ketulusan hati, penulis mengucapkan terima kasih kepada:

1. Allah Subhanahu Wa Ta'ala, Dzat Yang Maha Pemberi Petunjuk, dan Nabi Muhammad Shallallahu 'Alaihi Wasallam sebagai suri teladan dalam kehidupan.
2. Kedua orang tua saya, Bapak Joko Susilo D.P. dan Ibu Sulastri, yang telah memberikan kasih sayang, nasihat, motivasi, memenuhi kebutuhan penulis, serta memberikan dukungan dan doa yang tiada henti selama penulis menjalani proses perkuliahan.
3. Kedua kakak saya, Mas Rangga Hendy Prastya dan Mas David Chrisna Aggasi, yang terkasih dan tersayang, yang telah memberikan semangat, motivasi, serta menjadi salah satu donatur bagi penulis dalam menjalani masa perkuliahan dan proses penulisan tugas akhir ini.
4. Ibu Dr. Rini Hustiany, S.T.P., M.Si. dan Ibu Dr. Susi, S.T.P., M.Si. selaku dosen pembimbing yang telah meluangkan waktu, memberikan bimbingan, nasihat, arahan, serta dukungan kepada penulis selama proses penulisan skripsi, mulai dari awal hingga akhir.
5. Seluruh dosen pengajar di Jurusan Teknologi Industri Pertanian yang telah memberikan ilmu pengetahuan serta membantu dalam pelaksanaan penelitian selama penulis menempuh pendidikan di Fakultas Pertanian Universitas Lambung Mangkurat.
6. Sahabat-sahabat penulis di bangku perkuliahan; Djalma Angeeta Uswanto, Fathya Nurazizah Rahmah, Febriana Zahra Annisa Nasrullah, Siti Iradah

Mahrahim, dan Amelia Trisnadevi, yang telah setia menemani, memberikan dukungan, doa, serta semangat kepada penulis sejak awal perkuliahan, proses penelitian, hingga penyusunan skripsi sampai akhir.

7. Seluruh teman-teman TIP 2020 yang selalu memberikan semangat dan motivasi dalam penyelesaian skripsi.
8. Seluruh pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu namanya, tetapi telah banyak membantu dan memberikan dukungan kepada penulis dalam melaksanakan penelitian hingga penyusunan skripsi ini selesai.
9. Untuk diri saya sendiri, Shinta Vebriana Putri. Terima kasih telah menjadi pribadi yang kuat dan mampu mengendalikan diri dari tekanan berbagai keadaan. Terima kasih telah belajar mengatur ego dan memilih untuk bangkit dengan semangat.

Penulis menyadari bahwa skripsi ini masih jauh dari kesempurnaan dan masih terdapat berbagai kekurangan dalam penyusunannya. Oleh karena itu, penulis sangat mengharapkan saran dan masukan yang membangun dari berbagai pihak untuk perbaikan dan penyempurnaan di masa mendatang. Akhir kata, penulis berharap semoga skripsi ini dapat memberikan manfaat bagi semua pihak yang membutuhkan.

Banjarbaru, Oktober 2025

Shinta Vebriana Putri

## DAFTAR ISI

RINGKASAN.....	iii
LEMBAR PENGESAHAN .....	v
RIWAYAT HIDUP .....	vi
UCAPAN TERIMA KASIH .....	vii
DAFTAR ISI .....	ix
DAFTAR TABEL .....	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiv
DAFTAR LAMPIRAN .....	xv
PENDAHULUAN .....	1
Latar Belakang .....	1
Rumusan Masalah .....	4
Tujuan .....	6
Manfaat .....	6
TINJAUAN PUSTAKA .....	7
Selai Buah .....	7
Labu Kuning Juai ( <i>Curcubita moschata</i> Durch).....	9
Buah Nanas Madu ( <i>Ananas comosus</i> (L) Merr.) .....	11
Gula.....	13
METODOLOGI.....	16
Waktu dan Tempat Penelitian .....	16
Alat dan Bahan.....	16
Alat .....	16
Bahan.....	16
Rancangan Penelitian.....	16
Tahap Penelitian.....	17
Pembuatan <i>Puree</i> Labu Kuning Juai.....	19
Sortasi.....	19
Pemotongan .....	20
Pencucian .....	20
Pemanasan.....	20
Pengupasan dan Penimbangan .....	20
Penghalusan.....	20
Pembuatan <i>Puree</i> Nanas Madu .....	20

Sortasi.....	20
Pengupasan Kulit dan Pencucian .....	20
Pemotongan dan Penimbangan .....	21
Penghalusan.....	21
Pembuatan Selai <i>Puree</i> Labu Kuning Juai dan <i>Puree</i> Buah Nanas Madu.....	21
Penimbangan <i>Puree</i> Labu Dan <i>Puree</i> Nanas .....	21
Pemasakan .....	21
Analisis Parameter Pengamatan.....	21
Kadar Air (Metode Oven) .....	21
Total Padatan Terlarut (SNI 01-3546-2004) .....	22
Kadar Gula Pereduksi Metode Luff-Schoorl (SNI 01-2891-1992).....	22
Total Asam Titrasi.....	23
Kadar Serat Kasar.....	23
Uji Organoleptik .....	24
Uji Skoring Warna .....	24
Uji Skoring Aroma Khas Labu.....	25
Uji Skoring Rasa Manis .....	25
Uji Skoring Rasa Khas Labu .....	25
Uji Skoring Tekstur .....	25
Uji Skoring Daya Oles .....	25
Uji Hedonik.....	26
Analisis Data .....	26
<i>Analysis of Variance (ANOVA) dan Duncan Multiple Range Test</i>	
(DMRT).....	26
<i>Kruskal-Wallis</i> .....	27
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	29
Karakteristik Sensori.....	34
Karakteristik Kimia.....	38
Kadar Air.....	38
Total Padatan Terlarut .....	39
Kadar Gula Pereduksi.....	41
Total Asam Tertitrasi .....	43
Kadar Serat Kasar.....	44
Karakteristik Sensori.....	45
Warna .....	45
Aroma Khas Labu Kuning .....	48
Rasa Manis .....	50
Rasa Khas Labu Kuning.....	52
Tekstur.....	54
Daya oles .....	56
Penentuan Hasil Terbaik .....	58

KESIMPULAN DAN SARAN .....	63
Kesimpulan .....	63
Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	64
LAMPIRAN .....	69

## DAFTAR TABEL

Tabel 1. Codex Selai, Jelly dan Marmalade.....	7
Tabel 2. SNI mutu selai buah.....	8
Tabel 3. Informasi nilai gizi selai nanas komersial 170gram.....	8
Tabel 4. Kandungan zat gizi labu kuning juai.....	10
Tabel 5. Kandungan gizi <i>puree</i> labu kuning juai .....	11
Tabel 6. Kandungan zat gizi dalam 100g buah nanas .....	12
Tabel 7. Rancangan penelitian menggunakan RAK faktorial.....	17
Tabel 8. Penentuan glukosa, fruktosa dan gula invert dalam suatu bahan dengan metode <i>Luff Schoorl</i> .....	23
Tabel 9. Karakteristik sensori selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> buah nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa.....	35
Tabel 10. Kadar air selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa (%).....	38
Tabel 11. Total Padatan Terlarut selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa (°Brix).....	40
Tabel 12. Kadar gula pereduksi selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa (%) .....	42
Tabel 13. Total asam tertitiasi selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa (%) .....	43
Tabel 14. Kadar serat kasar selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa (%) .....	44
Tabel 15. Hasil uji skoring warna pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	46
Tabel 16. Hasil uji hedonik warna pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	47
Tabel 17. Hasil uji skoring aroma khas labu kuning pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa.....	48
Tabel 18. Hasil uji hedonik aroma khas labu kuning pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa.....	49
Tabel 19. Hasil uji skoring rasa manis pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	51
Tabel 20. Hasil uji hedonik rasa manis pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	52

Tabel 21. Hasil uji skoring rasa khas labu pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	53
Tabel 22. Hasil uji hedonik rasa khas labu pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	54
Tabel 23. Hasil uji skoring tekstur pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	55
Tabel 24. Hasil uji hedonik tekstur pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	56
Tabel 25. Hasil uji skoring daya oles pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	57
Tabel 26. Hasil uji hedonik daya oles pada selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta rasio sukrosa dan glukosa .....	58
Tabel 27. Data kimia selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta perbandingan sukrosa dan glukosa terbaik .....	59
Tabel 28. Data skoring selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta perbandingan sukrosa dan glukosa terbaik .....	60
Tabel 29. Data hedonik selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta perbandingan sukrosa dan glukosa terbaik .....	60
Tabel 30. Rekapitulasi data selai <i>puree</i> labu kuning juai dengan penambahan <i>puree</i> nanas madu serta perbandingan sukrosa dan glukosa terbaik .....	61

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Labu kuning varietas juai .....	9
Gambar 2. Buah nanas madu .....	12
Gambar 3. Pembuatan <i>puree</i> labu kuning juai .....	18
Gambar 4. Pembuatan <i>puree</i> nanas madu .....	18
Gambar 5. Pembuatan selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	19
Gambar 6. Proses pembuatan <i>puree</i> labu kuning juai .....	30
Gambar 7. Neraca massa pembuatan <i>puree</i> labu kuning juai.....	31
Gambar 8. Proses pembuatan <i>puree</i> nanas madu.....	32
Gambar 9. Neraca massa pembuatan <i>puree</i> nanas madu .....	32
Gambar 10. Proses pembuatan selai.....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Kuesioner uji skoring .....	70
Lampiran 2. Kuesioner uji hedonik.....	73
Lampiran 3. Data dan Analisis uji RAK faktorial kadar air selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	75
Lampiran 4. Data dan analisis uji RAK faktorial total padatan terlarut selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	77
Lampiran 5. Data dan analisis uji RAK faktorial kadar gula pereduksi selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	78
Lampiran 6. Data dan analisis uji RAK faktorial total asam tertitrasi selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	80
Lampiran 7. Data dan analisis uji RAK faktorial kadar serat kasar selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	82
Lampiran 8. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring warna selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	84
Lampiran 9. Analisis data Multiple Comparisons skoring warna <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	85
Lampiran 10. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring aroma khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	86
Lampiran 11. Analisis data Multiple Comparisons skoring aroma khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	87
Lampiran 12. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring rasa manis selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	88
Lampiran 13. Analisis data Multiple Comparisons skoring rasa manis selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas .....	89
Lampiran 14. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring rasa khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	90
Lampiran 15. Analisis data Multiple Comparisons skoring rasa khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	91
Lampiran 16. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring tekstur selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	92
Lampiran 17. Analisis data Multiple Comparisons skoring tekstur selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	93
Lampiran 18. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji skoring daya oles selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	94
Lampiran 19. Analisis data Multiple Comparisons skoring daya oles <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	95

Lampiran 20. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji hedonik warna selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	96
Lampiran 21. Analisis data Multiple Comparisons hedonik warna selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	97
Lampiran 22. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji hedonik aroma khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	98
Lampiran 23. Analisis data Multiple Comparisons hedonik aroma khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	99
Lampiran 24. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji hedonik rasa manis selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	100
Lampiran 25. Analisis data Multiple Comparisons hedonik rasa manis selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	101
Lampiran 26. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji hedonik rasa khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu.....	102
Lampiran 27. Analisis data Multiple Comparisons hedonik rasa khas labu selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	103
Lampiran 28. Data dan hasil uji Kruskal-Wallis untuk uji hedonik tekstur selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	104
Lampiran 29. Analisis data Multiple Comparisons hedonik tekstur selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	105
Lampiran 30. Data dan hasil uji <i>Kruskal-Wallis</i> untuk uji hedonik daya oles selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	106
Lampiran 31. Analisis data Multiple Comparisons hedonik daya oles selai <i>puree</i> labu kuning juai dan <i>puree</i> nanas madu .....	107
Lampiran 32. Dokumentasi penelitian .....	108