

**Lampiran 1. Dokumentasi Proses Perkerjaan Penelitian**

**1. Inokulasi Bakteri**

*Autoclave*



*Microwave*



*Laminar Air Flow (LAF)*



*Inkubator*



## 2. Pembuatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Perendaman dengan suspensi bakteri



Pengeringan Labu dengan oven



Labu Kuning yang sudah Kering



Analisis Serat

Residu Kering Dari masing-masing waktu Fermentasi



Proses penyaringan



### 3. Analisis Antioksidan dengan DPPH

Ekstrak Encer Sampel



Setelah ditambah DPPH



Setelah Di inkubasi selama 30 menit



