

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	
PERNYATAAN DAN PERSETUJUAN UNGGAH TUGAS AKHIR	
PERSETUJUAN DOSEN PEMBIMBING SKRIPSI	
PERSETUJUAN TIM PENGUJI SKRIPSI	
ABSTRAK.....	vi
ABSTRACT.....	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR TABEL.....	xiii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	3
1.3 Tujuan.....	3
1.3.1 Tujuan Umum.....	3
1.3.2 Tujuan Khusus.....	4
BAB II PEMBAHASAN	
2.1 Tinjauan Pustaka.....	5
2.1.1 <i>Moringa oleifera</i> Lam.....	5
2.1.2 Kandungan Nutrisi Daun Kelor.....	6
2.1.3 Bioavailabilitas Nutrisi Kelor.....	8
2.1.4 Penggunaan Daun Kelor.....	11
2.1.5 Fortifikasi Makanan.....	12
2.1.6 Metode <i>Masking</i>	12
2.2 Pembahasan.....	13
2.2.1 Pengaruh Pemasakan Terhadap Nilai Gizi Daun Kelor.....	13
2.2.2 Nilai Gizi yang Ditingkatkan dari Pemanfaatan Fortifikasi Daun Kelor pada Produk <i>Bakery</i>	15
2.2.3 Nilai Gizi yang Ditingkatkan dari Pemanfaatan Fortifikasi Daun Kelor pada Produk <i>Non-bakery</i>	18
2.2.4 Karakteristik Organoleptik dari Olahan Makanan dengan Fortifikasi Daun Kelor.....	22
2.2.5 Metode untuk <i>Masking</i> Kelemahan Kelor.....	25
BAB III KESIMPULAN DAN SARAN	
3.1 Kesimpulan.....	27
3.2 Saran.....	27

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN



DAFTAR GAMBAR

halaman

Gambar 2.1 Daun Kelor 6



DAFTAR TABEL

halaman

Tabel 2.1	Kandungan gizi pada 100 g daun kelor.....	7
Tabel 2.2	Kandungan mineral pada 100 g daun kelor	7
Tabel 2.3	Perbandingan nutrisi kelor	8
Tabel 2.4	Kandungan anti nutrisi pada daun kelor	9
Tabel 2.5	Hasil pemasakan terhadap anti nutrisi dan gizi daun kelor.....	14
Tabel 2.6	Rangkuman hasil uji kenaikan kandungan protein, serat, dan beta karoten pada produk <i>bakery</i> yang difortifikasi dengan daun kelor.....	16
Tabel 2.7	Rangkuman hasil uji kenaikan kandungan mineral pada produk <i>bakery</i> yang difortifikasi dengan daun kelor	16
Tabel 2.8	Rangkuman hasil uji kenaikan kandungan mineral pada produk <i>bakery</i> yang difortifikasi dengan daun kelor (Lanjutan).....	17
Tabel 2.9	Rangkuman hasil uji kenaikan kandungan protein, serat, dan beta karoten pada produk <i>non-bakery</i> yang difortifikasi dengan daun kelor	19
Tabel 2.10	Rangkuman hasil uji kenaikan kandungan mineral pada produk <i>non-bakery</i> yang difortifikasi dengan daun kelor	19
Tabel 2.11	Rangkuman hasil uji organoleptik dan penerimaan keseluruhan pada olahan makanan yang difortifikasi dengan daun kelor	22
Tabel 2.12	Rangkuman hasil uji organoleptik dan penerimaan keseluruhan pada olahan makanan yang difortifikasi dengan daun kelor (Lanjutan)	23
Tabel 2.13	Metode untuk <i>masking</i> kelemahan kelor	25

DAFTAR LAMPIRAN

halaman

Lampiran A	
Bukti turnitin yang disertai tanda tangan dosen pembimbing.....	A-1
Lampiran B	
Rekap persyaratan kajian pustaka	B-1

