

## SUMMARY

# PENGARUH LAMA WAKTU FERMENTASI DAUN KELOR (Moringa oleifera) DENGAN BAKTERI ASAM LAKTAT TERHADAP KONSENTRASI ASAM AMINO

Created by Annisa Sekar Aprisa

**Subject** : Fermentasi, Asam Laktat, Asam Amino  
**Subject Alt** : Fermentation, Lactic Acid, Amino Acid  
**Keyword** : Daun kelor;Fermentasi;Bakteri Asam Laktat (BAL);Asam Amino

### Description :

Tanaman kelor (*Moringa oleifera*) umumnya dikenal sebagai spesies tanaman cepat tumbuh yang kaya akan nilai gizi serta dapat dijadikan sebagai sumber makanan dan industri medis. Tanaman kelor mengandung antara 11-15 karbohidrat total, lemak 30-43, dan protein sekitar 29-38 dimana hal ini menjadikan kelor memiliki potensi sebagai pangan alternatif sumber protein baru, tetapi juga perlu mempertimbangkan daya cerna dan komposisi asam amino esensialnya, salah satunya dengan cara fermentasi. Pada penelitian ini, daun kelor difermentasikan dengan bakteri asam laktat (BAL) dengan lama waktu 0 jam, 24 jam, dan 48 jam untuk mengidentifikasi waktu fermentasi yang optimal. Konsentrasi dari berbagai macam asam amino daun kelor diukur dengan memperhatikan lama waktu fermentasi. Perlakuan terbaik yaitu pada fermentasi 24 jam, dimana total asam amino (TAA) 1304.13 mg/kg

**Contributor** : Dudung Angkasa, S.Gz., M.Gizi, RD  
**Date Create** : 04/03/2024  
**Type** : Text  
**Format** : PDF  
**Language** : Indonesian  
**Identifier** : UEU-Undergraduate-20180302083  
**Collection** : 20180302083  
**Source** : Undergraduate Theses of Nutrition Science  
**Relation Collection** Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan  
**COverage** : Civitas Akademika Universitas Esa Unggul  
**Right** : @2024 Perpustakaan Universitas Esa Unggul

### Full file - Member Only

If You want to view FullText...Please Register as MEMBER

### Contact Person :

Astrid Chrisafi (mutiaraadinda@yahoo.com)

Thank You,

Astrid ( [astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id](mailto:astrid.chrisafi@esaunggul.ac.id) )

Supervisor