

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)

Supervisor