

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	iv
<b>HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI</b> .....	v
<b>ABSTRAK</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vii
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	x
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>BAB I. PENDAHULUAN</b> .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2. Identifikasi Masalah .....	3
1.3. Pembatasan Masalah .....	4
1.4. Rumusan Masalah .....	4
1.5. Tujuan Penelitian .....	4
1.5.1. Tujuan Umum .....	4
1.5.2 .Tujuan Khusus .....	5
1.6. Manfaat Penelitian .....	5
1.6.1. Bagi Peneliti.....	5
1.6.2. Bagi Masyarakat .....	5
1.6.3. Bagi Universitas Esa Unggul .....	5
1.7. Keaslian Penelitian.....	6
<b>BAB II. TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	8
2.1. Atlet.....	8
2.2. Kalsium .....	9
2.2.1. Pengertian dan Fungsi Kalsium .....	9
2.2.2. Sumber dan Kecukupan Kalsium.....	9
2.2.3. Kekurangan dan Kelebihan Konsumsi Kalsium .....	10
2.2.4. Metabolisme Kalsium .....	10
2.2.5. Absorpsi dan Ekskresi Kalsium .....	11
2.3. Karbohidrat .....	12
2.3.1. Pengertian dan Fungsi Karbohidrat .....	12
2.3.2. Sumber dan Kecukupan Karbohidrat.....	12
2.3.3. Kekurangan dan Kelebihan Konsumsi Karbohidrat .....	13
2.3.4. Metabolisme Karbohidrat .....	13
2.3.5. Penyimpanan Glukosa dan Penggunaan Glukosa untuk Energi .....	14

2.4. Daun Kelor .....	16
2.4.1. Pengertian Daun Kelor.....	16
2.4.2. Kandungan Gizi Daun Kelor.....	16
2.4.3. Manfaat Daun Kelor.....	18
2.4.4. Proses Pembuatan Serbuk Kelor .....	18
2.5. Kurma.....	18
2.5.1. Pengertian Kurma .....	18
2.5.2. Jenis-Jenis Kurma .....	19
2.5.3. Kandungan Gizi Kurma .....	20
2.5.4. Manfaat Kurma .....	21
2.6. Cokelat .....	21
2.6.1. Kakao .....	21
2.6.2. Pengertian dan Jenis Cokelat .....	21
2.6.3. Manfaat dan Kandungan Gizi Cokelat.....	22
2.6.4. Melting Point (Titik Leleh Cokelat Putih) .....	23
2.6.5. Syarat Mutu Cokelat .....	24
2.7. Uji Organoleptik.....	24
2.7.1. Rasa.....	25
2.7.2. Warna.....	25
2.7.3. Aroma .....	25
2.7.4. Tekstur .....	25
2.8. Angka Lempeng Total (Total Plate Count).....	25
2.9. Panelis .....	26
2.9.1. Panel Perseorangan .....	26
2.9.2. Panel Terbatas .....	26
2.9.3. Panel Terlatih .....	26
2.9.4. Panel Agak Terlatih .....	26
2.9.5. Panel Tidak Terlatih.....	27
2.9.6. Panel Konsumen .....	27
2.9.7. Panel Anak-Anak .....	27
2.10. Analisis Proksimat .....	27
2.10.1. Kadar Air .....	27
2.10.2. Kadar Abu .....	27
2.10.3. Kadar Protein .....	28
2.10.4. Kadar Lemak Kasar .....	28
2.10.5. Kadar Serat Kasar .....	28
2.11. Kerangka Berfikir.....	29
2.12. Kerangka Konsep.....	30
2.13. Hipotesis.....	31

<b>BAB III. METODOLOGI PENELITIAN</b> .....	32
3.1. Desain, Tempat dan Waktu Penelitian .....	32
3.2. Alat dan Bahan .....	32
3.3. Prosedur Penelitian.....	33
3.3.1. Tahapan Penelitian .....	33
3.3.2. Penelitian Pendahuluan .....	33
3.3.3. Tahapan Pembuatan Cokelat Kelor dan Kurma.....	34
3.3.4. Penelitian Utama .....	36
3.4. Variabel Penelitian .....	36
3.5. Analisis Organoleptik.....	36
3.6. Analisis Kimia.....	37
3.6.1. Penetapan Karbohidrat Metode <i>By Difference</i> .....	37
3.6.2. Penetapan Kadar Protein Kasar Metode Kjeldahl.....	37
3.6.3. Penetapan Kadar Lemak Kasar Metode Sokhlet.....	38
3.6.4. Penetapan Kadar Serat Kasar Metode Gravimetri .....	38
3.6.5. Penetapan Kadar Abu Metode Pengabuan Kering.....	39
3.6.6. Penetapan Kadar Air Metode Gravimetri .....	39
3.6.7. Penetapan Kadar Kalsium Metode AAS.....	40
3.6.8. Penentuan Total Plate Count (TPC).....	40
3.7. Analisis Data .....	41
3.8. Definisi Konseptual.....	41
3.9. Definisi Operasional.....	43
<b>BAB IV. HASIL</b> .....	45
4.1. Deskripsi Produk.....	45
4.2. Hedonik .....	46
4.3. Mutu Hedonik .....	48
4.4. Kandungan Gizi .....	49
<b>BAB V. PEMBAHASAN</b> .....	52
5.1. Deskripsi Produk.....	52
5.2. Penilaian Organoleptik.....	53
5.3. Kandungan Gizi .....	59
5.4. Analisis Biaya Produksi .....	69
5.5. Keterbatasan Penelitian.....	70
<b>BAB VI. KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	71
6.1. Kesimpulan .....	71
6.2. Saran.....	72
<b>DAFTAR REFERENSI</b> .....	73