

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
UCAPAN TERIMA KASIH	v
ABSTRAK	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Identifikasi Masalah	3
1.3 Perumusan Masalah	4
1.4 Tujuan Penelitian	4
1.5 Manfaat Penelitian	5
1.6 Keterbaruan Penelitian	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	9
2.1 Kelor (<i>Moringa oleifera</i>)	9
2.1.1 Daun Kelor	9
2.1.1 Taksonomi, morfologi dan karakteristik	11
2.1.1 Tepung Daun Kelor	12

2.2	Fermentasi	14
2.3	Bakteri Asam Laktat	15
2.4	Protein	17
2.4.1	Profil Asam Amino	18
2.5	Kerangka Berpikir	19
2.6	Kerangka Konsep	20
2.7	Hipotesis.....	21
BAB III METODE PENELITIAN		22
3.1	Tempat dan Waktu Penelitian	22
3.2	Jenis dan Desain Penelitian	22
3.3	Alat dan Bahan	23
3.4	Prosedur Penelitian	24
3.5	Variabel Penelitian.....	26
3.5.1	Definisi Konseptual.....	26
3.5.2	Definisi Operasional.....	27
3.6	Tahap Analisis	28
3.6.1	Asam Amino	28
3.7	Analisis Data	28
BAB IV HASIL PENELITIAN.....		29
BAB V PEMBAHASAN		31
5.1	Analisis Kadar Asam Amino Kelor Terfermentasi	31
5.2	Analisis Kebutuhan Asam Amino	36
5.3	Analisis Skor Asam Amino.....	37
5.4	Analisis Data	39
5.5	Analisis Sensori	40
BAB VI KESIMPULAN.....		43

LAMPIRAN	44
LAMPIRAN	45
DAFTAR PUSTAKA	49

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1	Keterbaruan Penelitian	6
Tabel 2.1	Kandungan Gizi Tanaman Kelor (<i>Moringa oleifera</i>) (per 100 g).....	9
Tabel 2.2	Kandungan Asam Amino per 100 g Daun Kelor	10
Tabel 2.3	Kandungan Gizi Tepung Daun Kelor per 100 g (bk)	13
Tabel 3.1	Definisi Operasional	27
Tabel 4.1	Kandungan Asam Amino Daun Kelor Hasil Perlakuan Kontrol Selama Fermentasi Berturut-turut 0 Jam, 24 Jam, dan 48 Jam.....	29
Tabel 5.1	Analisis Kebutuhan Asam Amino	33
Tabel 5.2	Skor Asam Amino Tanpa Fermentasi.....	34
Tabel 5.3	Skor Asam Amino pada Fermentasi 24 Jam	34
Tabel 5.4	Skor Asam Amino pada Fermentasi 48 Jam	35
Tabel 5.5	Analisis Data Uji Anova dan Uji Duncan	36

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Bagan Kerangka Berpikir 19

Gambar 2.2 Bagan Kerangka Konsep 20

Gambar 3.1 Bagan Tahap Penelitian 23

Gambar 3.2 Diagram Alir Persiapan Sampel 24

Gambar 3.3 Diagram Alir Proses Ekstraksi Sampel..... 25

Gambar 3.4 Preparasi Sampel pada Pengujian Asam Amino 26

Gambar 5.1 Grafik Konsentrasi Daun Kelor Tanpa Fermentasi (0 Jam) 31

Gambar 5.2 Grafik Konsentrasi Daun Kelor Fermentasi 24 Jam..... 31

Gambar 5.3 Grafik Konsentrasi Daun Kelor Fermentasi 48 Jam 32

Gambar 5.4 Grafik Hasil Uji ANOVA..... 36

Gambar 5.5 Grafik Hasil Uji Duncan..... 37

DAFTAR LAMPIRAN

Foto Pada Saat Proses Fermentasi.....	41
Hasil Lab Analisis di BBIA Bogor.....	42