

DAFTAR ISI

| | |
|--|-------------------------------------|
| HALAMAN PERNYATAAN KEASLIAN..... | iii |
| HALAMAN PENGESAHAN..... | iv |
| HALAMAN PERSETUJUAN PUBLIKASI KARYA ILMIAH UNTUK KEPENTINGAN AKADEMIS | v |
| KATA PENGANTAR..... | 1 |
| ABSTRAK | 3 |
| ABSTRACT | 4 |
| DAFTAR ISI..... | 5 |
| DAFTAR GAMBAR..... | 8 |
| DAFTAR TABLE..... | 9 |
| BAB I..... | 10 |
| PENDAHULUAN..... | 10 |
| 1.1 Latar Belakang..... | 10 |
| 1.2 Identifikasi Masalah | 13 |
| 1.3 Pembatasan Masalah | 14 |
| 1.4 Rumusan Masalah | 14 |
| 1.5 Tujuan Penelitian..... | 15 |
| 1.6 Manfaat Penelitian..... | 15 |
| 1.5.1 Manfaat Bagi Institusi | 15 |
| 1.5.2 Manfaat Bagi Masyarakat | 15 |
| 1.5.3 Manfaat Bagi Industri | 16 |
| 1.5.4 Bagi Peneliti | 16 |
| 1.7 Keterbaruan Penelitian | 16 |
| BAB II | 21 |
| TUJUAN PUSTAKA | 21 |
| 2.1 Karateristik Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>)..... | 21 |
| 2.2 Manfaat Tanaman kelor (<i>Moringa Oleifera</i>)..... | 26 |
| 2.3 Hidrolisis Tanin | 27 |
| 2.4 Fermentas | Error! Bookmark not defined. |
| 2.4.1 Faktor Mempengaruhi Fermentasi | Error! Bookmark not defined. |

| | | |
|------------------------------|---|---------------|
| 2.4.2 | Fermentasi Daun Kelor (<i>Moringa Oleifera</i>) | Error! |
| | Bookmark not defined. | |
| 2.5 | Karakteristik Ketapang (<i>Terminalia Catappa</i>)..... | 27 |
| 2.6 | Remaja..... | 30 |
| 2.7 | Anemia Defisiensi Besi | 31 |
| 2.7.1 | Pengertian Anemia | 31 |
| 2.7.2 | Faktor Penyebab Anemia | 32 |
| 2.7.3 | Dampak Anemia Pada Remaja..... | 32 |
| 2.7.4 | Tanda Dan Gejala Anemia | 32 |
| 2.8 | Zat Besi..... | 33 |
| 2.8.1 | Fungsi Zat Besi | 33 |
| 2.8.2 | Angka Kecukupan Zat Besi Yang Dianjurkan..... | 35 |
| 2.9 | Food Bar | 35 |
| 2.10 | Zat Gizi..... | 37 |
| 2.10.1 | Pengertian..... | 37 |
| 2.10.2 | Metode Pengujian..... | 37 |
| 2.10.3 | Kadar Air..... | 37 |
| 2.10.4 | Kadar Abu | 38 |
| 2.10.5 | Kadar Protein | 38 |
| 2.10.6 | Kadar Lemak..... | 38 |
| 2.10.7 | Kadar Karbohidrat..... | 38 |
| 2.10.8 | Kandungan Fe | 39 |
| 2.11 | Kerangka Befikir | 40 |
| 2.12 | Kerangka Konsep | 41 |
| 2.13 | Hipotesis | 42 |
| BAB III | | 43 |
| METODOLOGI PENELITIAN | | 43 |
| 3.1 | Waktu dan Tempat Penelitian..... | 43 |
| 3.2 | Jenis dan Desain Penelitian..... | 43 |
| 3.3 | Bahan dan Alat..... | 44 |
| 3.3.1 | Alat..... | 44 |
| 3.3.2 | Bahan..... | 44 |
| 3.4 | Tahapan Penelitian..... | 45 |
| 3.4.1 | Penelitian Pendahuluan | 46 |

| | | |
|-------------------------|--|-----------|
| 3.4.2 | Prosedur Pembuatan <i>Food Bar</i> | 47 |
| 3.5 | Penelitian Utama..... | 50 |
| 3.5.1 | Kadar Protein (AOAC 2005) | 50 |
| 3.5.2 | Kadar Karbohidrat (by difference) (AOAC 2005)..... | 51 |
| 3.5.3 | Kadar Lemak Metode Weilbull (SNI-01 2891-1992), 2009) 51 | |
| 3.5.4 | Analisis Kadar Abu ((SNI01-2891-1992) 2017)..... | 52 |
| 3.5.5 | Analisis Kadar Air (SNI 01-2891-1992)..... | 53 |
| 3.5.6 | Analisis Kadar Fe ICP-OES..... | 54 |
| 3.5.7 | Analisis Kadar Fe Metode AAS (SNI 06-6989.4-2004)..... | 54 |
| 3.5.8 | Analisis Kadar N-Total cara Kjeldahl..... | 55 |
| 3.6 | Analisis Data..... | 56 |
| 3.7 | Variabel Penelitian..... | 57 |
| 3.8 | Definisi Konseptual | 57 |
| 3.8.1 | <i>Food Bar</i> | 57 |
| 3.8.2 | Kandungan Zat Gizi | 57 |
| 3.8.3 | Uji Kadar Fe..... | 57 |
| 3.8.4 | Daya Terima Organoleptik..... | 58 |
| 3.9 | Definisi Operasional | 58 |
| BAB IV | | 59 |
| HASIL PENELITIAN | | 59 |
| 4.1 | Deskripsi Produk dan Formulasi | 59 |
| 4.1.1 | Nilai Gizi Produk | 60 |
| 4.1.2 | Kadar Air..... | 60 |
| 4.1.3 | Kadar Abu | 61 |
| 4.1.4 | Lemak..... | 61 |
| 4.1.5 | Protein | 62 |
| 4.1.6 | Zat Besi (Fe)..... | 62 |
| 4.1.7 | Karbohidrat | 63 |
| 4.1.8 | Kalori..... | 63 |
| BAB V | | 64 |
| PEMBAHASAN | | 64 |
| 5.1 | Deskripsi Produk dan Formulasi | 64 |
| 5.2 | Kandungan Gizi..... | 65 |
| 5.2.1 | Kadar Air..... | 66 |

| | | |
|-----------------------|--------------------------------------|-----------|
| 5.2.2 | Kadar Abu | 67 |
| 5.2.3 | Lemak..... | 69 |
| 5.2.4 | Protein | 70 |
| 5.2.5 | Zat Besi (Fe)..... | 71 |
| 5.2.6 | Karbohidrat | 72 |
| 5.2.7 | Kalori..... | 73 |
| 5.3 | Kandungan Gizi Produk Terpilih | 74 |
| 5.4 | Keterbatasan Penelitian | 75 |
| BAB VI | | 76 |
| PENUTUP | | 76 |
| 6.1 Kesimpulan | | 76 |
| 6.2 Saran | | 77 |
| DAFTAR PUSTAKA | | 79 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|--|----|
| Gambar 2.1 Tanaman Kelor..... | 22 |
| Gambar 2.2 Pohon Ketapang | 28 |
| Gambar 2.3 Diagram Kerangka Berpikir..... | 41 |
| Gambar 2.4 Kerangka Konsep | 42 |
| Gambar 3.1 Bahan dan Formulasi Food Bar..... | 48 |
| Gambar 3. 2 Diagram Alir Pembuatan Food Bar dengan Biji Ketapang dan Bubuk Daun Kelor | 49 |

DAFTAR TABLE

| | |
|---|----|
| Table 1.1 Keterbaruan Penelitian Tentang Produk Food Bar | 16 |
| Table 2. 1 Kandungan Segar Per 100 gram..... | 24 |
| Table 2. 2 Kadar Dan Jenis Meneral Pada Daun Kelor | 25 |
| Table 2. 3 Kandungan Zat Gizi Dalam 100 gram | 29 |
| Table 2. 4 Angka Kecukupan Gizi..... | 35 |
| Table 2. 5 Karateristik Food Bar..... | 36 |
| Table 4. 1 Kandungan Gizi Produk Food Bar Bubuk Daun Kelor dan Biji Buah Ketapang | 60 |

