



## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMBUTAN .....	i
HALAMAN JUDUL .....	ii
HALAMAN PENGANTAR .....	iii
HALAMAN PENGESAHAN .....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	v
KATA PENGANTAR .....	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI .....	xii
ABSTRACT.....	xiii
I. PENDAHULUAN .....	1
1. Latar Belakang .....	1
2. Tujuan .....	4
3. Manfaat .....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA .....	5
1. Ikan Lele ( <i>Clarias gariepinus</i> ).....	5
2. Nanokalsium Tepung Tulang Ikan.....	7
3. Kebutuhan Kalsium.....	17
4. Fortifikasi .....	21
5. <i>Stick</i> Daun Kelor .....	22
6. Jeruk Nipis .....	29
III. METODE PENELITIAN .....	30
1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan .....	30
2. Alat dan Bahan Penelitian.....	30
3. Rancangan Percobaan .....	31
4. Tata Laksana Penelitian .....	31
4.1 Pembuatan tepung tulang lele .....	31
4.2 Pembuatan nanokalsium tepung tulang lele.....	32
4.3 Pembuatan <i>stick</i> daun kelor .....	33
5. Parameter Uji .....	36
5.1 Uji fisik .....	36
5.1.1 Rendemen .....	36
5.1.2 Ukuran partikel.....	36
5.2 Uji kimia .....	36
5.2.1 Analisis proksimat.....	36
5.2.2 Kadar kalsium dan fosfor .....	37
5.3 Uji sensoris.....	37
6. Analisis Data .....	37
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN .....	39
1. Mutu Nanokalsium Tepung Tulang Lele .....	39
2. Mutu Kimia <i>Stick</i> Daun Kelor .....	46
2.1 Analisis proksimat <i>stick</i> daun kelor .....	46



2.1.1 Kadar air .....	46
2.1.2 Kadar abu.....	48
2.1.3 Kadar lemak.....	49
2.1.4 Kadar protein .....	51
2.1.5 Kadar karbohidrat .....	52
2.2 Analisis kalsium dan fosfor <i>stick</i> daun kelor .....	54
2.2.1 Kadar kalsium.....	54
2.2.2 Kadar fosfor.....	57
3. Mutu Sensoris <i>Stick</i> Daun Kelor.....	60
3.1 Aroma .....	60
3.2 Rasa.....	61
3.3 Tekstur .....	62
3.4 Warna .....	64
4. Pembahasan Umum.....	66
V. PENUTUP .....	68
1. Kesimpulan .....	68
2. Saran.....	68
DAFTAR PUSTAKA .....	69
LAMPIRAN.....	84