



DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	ii
HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI	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</i> sp.).....	5
2. Nano Kalsium Tepung Tulang Ikan.....	6
3. Kalsium	9
4. Fortifikasi	11
5. Brownies.....	12
6. Jeruk Nipis.....	16
III. METODE PENELITIAN.....	17
1. Waktu dan Tempat Pelaksanaan	17
2. Alat dan Bahan Penelitian	17
3. Rancangan Percobaan.....	18
4. Tata Laksana Penelitian	18
4.1 Pembuatan tepung tulang lele dumbo	19
4.2 Pembuatan nanokalsium tepung tulang lele dumbo	20
4.3 Pembuatan brownies	21
5. Parameter Uji.....	23
5.1 Uji fisik	23
5.2 Uji kimia	24
5.3 Uji hedonik	25
6. Analisis Data	26
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN	27
1. Mutu Nanokalsium Tepung Tulang Lele	27
2. Mutu Kimia Brownies	30
2.1 Analisis proksimat brownies	30
2.2 Analisis kalsium dan fosfor brownies	39
3. Mutu Sensoris Brownies	44
3.1 Aroma.....	45
3.2 Rasa.....	47
3.3 Tekstur.....	49
3.4 Warna	51



4. Pembahasan Umum.....	52
V. PENUTUP	55
1. Kesimpulan.....	55
2. Saran	55
DAFTAR PUSTAKA.....	56
LAMPIRAN.....	66