

DAFTAR ISI

HALAMAN PERNYATAAN ORISINALITAS	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI.....	iv
DAFTAR RIWAYAT HIDUP	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
KATA PENGANTAR.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR.....	xiii
DAFTAR SINGKATAN.....	xiv
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Ikan Nila	4
2.2 Tepung Ikan.....	6
2.3 Kelor.....	8
2.4 Bolu Kemojo	12
2.5 Bahan Pembuatan Bolu Kemojo	12
BAB III KERANGKA TEORI	16
BAB IV METODE PENELITIAN	17
4.1 Jenis Penelitian	17
4.2 Waktu Penelitian	17
4.3 Metode Pengumpulan Data	17
BAB V HASIL DAN PEMBAHASAN	18
5.1 Karakteristik	18
BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN.....	25

6.1 Kesimpulan.....	25
6.2 Saran.....	25
DAFTAR PUSTAKA.....	26

DAFTAR TABEL

Tabel 1. Komposisi Zat Gizi Ikan Nila per 100 g	6
Tabel 2. SNI Tepung Ikan.....	7
Tabel 3. Kandungan Nilai Gizi Daun Kelor per 100 g	10
Tabel 4. Kandungan Gizi Tepung Terigu	14

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Ikan Nila.....	4
Gambar 2. Daun Kelor	8
Gambar 3. Bolu Kemojo	12
Gambar 4. Kerangka Teori Substitusi Tepung Ikan Nila dan Penambahan Daun Kelor Pada Pembuatan Bolu Kemojo	16

DAFTAR SINGKATAN

WHO : World Health Organization

TIG : Tepung Ikan Gabus

Ca : Kalsium

K : Kalium

Mg : Magnesium

P : Fosfor

Fe : Besi

Zn : Seng