

**DAFTAR ISI**

RINGKASAN .....	v
SUMMARY .....	vi
KATA PENGANTAR .....	vii
UCAPAN TERIMAKASIH.....	viii
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR GAMBAR .....	xiii
I PENDAHULUAN .....	1
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	2
1.3 Tujuan Penelitian .....	3
1.4 Manfaat Penelitian .....	3
II TINJAUAN PUSTAKA.....	4
2.1 Strategi Pengendalian Defisiensi Kalsium .....	4
2.2.1 Kalsium .....	5
2.2 Sintesis Nanokalsium .....	6
2.2.1 Nanokalsium .....	9
2.3 Nutrisi Produk Pangan .....	9
A Analisis Proksimat Pada Pangan .....	9
2.4 Sifat Fisik Produk .....	10
SKRIPSI	APLIKASI NANOKALSIUM DARI... INTAN GALIH K

A Analisis Tekstur pada Pangan.....	10
III KERANGKA KONSEPTUAL DAN HIPOTESIS .....	11
3.1 Kerangka Konseptual .....	11
IV METODOLOGI.....	13
4.1 Tempat dan Waktu Penelitian .....	13
4.2 Metode Penelitian .....	13
V. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	15
5.1 Hasil dan Pembahasan.....	15
5.1.1 Ukuran Partikel Nanokalsium .....	15
5.1.2 Manfaat Aplikasi Nanokalsium dalam Produk Pangan.....	18
5.1.3 Penggunaan Nanokalsium Terhadap Nutrisi Produk Pangan.....	22
5.1.4 Penggunaan Nanokalsium Terhadap Tekstur Produk Pangan.....	26
VI SIMPULAN DAN SARAN.....	30
6.1 Simpulan .....	30
6.2 Saran .....	30
DAFTAR PUSTAKA .....	31

**DAFTAR TABEL**

Tabel 1. Proses Pembuatan Nanokalsium .....	8
Tabel 2. Ukuran Partikel Nanokalsium Berdasarkan Metode Pembuatan.....	17
Tabel 3. Aplikasi Nanokalsium ke Dalam Produk Pangan .....	21
Tabel 4. Karakteristik Tulang Ikan Tuna dan Ikan Nila .....	23
Tabel 5. Analisa Kadar Kalsium dan Kadar Proksimat Produk Pangan .....	24
Tabel 6. Hasil Analisa Tekstur .....	28

**DAFTAR GAMBAR**

Gambar 1. Kerangka Konseptual ..... 12