

**PROTEIN TOTAL, PROTEIN TERLARUT, DAN MUTU  
HEDONIK TEMPE BIJI KELOR (*Moringa oleifera*) DENGAN  
VARIASI LAMA FERMENTASI SEBAGAI ALTERNATIF  
PANGAN PENCEGAH STUNTING**

**SKRIPSI**



**Oleh:  
HIDAYAH NUR SAFITRI  
I1D022060**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
JURUSAN ILMU GIZI  
PURWOKERTO  
2026**

**PROTEIN TOTAL, PROTEIN TERLARUT, DAN MUTU  
HEDONIK TEMPE BIJI KELOR (*Moringa oleifera*) DENGAN  
VARIASI LAMA FERMENTASI SEBAGAI ALTERNATIF  
PANGAN PENCEGAH STUNTING**

**SKRIPSI**

Diajukan untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Gizi pada  
Jurusan Ilmu Gizi Fakultas Ilmu-Ilmu Kesehatan  
Universitas Jenderal Soedirman  
Purwokerto



**Oleh:  
HIDAYAH NUR SAFITRI  
I1D022060**

**UNIVERSITAS JENDERAL SOEDIRMAN  
FAKULTAS ILMU-ILMU KESEHATAN  
JURUSAN ILMU GIZI  
PURWOKERTO  
2026**