

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso	5
<i>Whey Powder</i>	8
Lemak.....	9
Kualitas Fisik Bakso.....	10
Karakteristik Mikrostruktur Bakso	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori.....	14
Hipotesis.....	15

MATERI DAN METODE	16
Materi Penelitian.....	16
Metode Penelitian	17
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Kualitas Fisik Bakso.....	23
Mikrostruktur Bakso Daging Sapi	30
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan.....	36
Saran	36
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA.....	47
UCAPAN TERIMAKASIH.....	50
LAMPIRAN.....	52

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi bahan pembuatan bakso	17
2. Rerata nilai pH bakso daging sapi	23
3. Rerata nilai daya ikat air bakso daging sapi	26
4. Rerata nilai keempukan bakso daging sapi	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Hasil foto mikrograf perbesaran 40 kali bakso daging sapi dengan penambahan <i>whey powder</i> dan lemak.....	31
2. Hasil foto dokumentasi penelitian bakso	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Bagan Proses pembuatan bakso daging sapi	52
2. Hasil analisis statistik nilai pH bakso daging sapi	54
3. Hasil analisis statistik nilai Daya Ikat Air bakso	58
4. Hasil analisis statistik nilai keempukan bakso daging sapi	61
5. Dokumentasi penelitian bakso daging sapi.....	64