

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	5
Manfaat Penelitian .....	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>7</b>
Bakso.....	7
Bahan Pembuatan Bakso .....	9
Bahan Utama .....	9
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> ) .....	12
Bahan Pengikat ( <i>Binder</i> ) .....	19
Bahan Tambahan .....	21
Proses Pembuatan Bakso .....	26
Penggilingan dan Pencampuran Bahan .....	26
Pembentukan Adonan .....	27
Perebusan .....	28
Kualitas Kimia Bakso .....	30
Kadar Air .....	31
Kadar Protein .....	32
Kadar Lemak .....	34
Kadar Abu .....	35
Kadar Karbohidrat .....	35
<i>Glycemic Index Estimation</i> .....	36
Kualitas Sensoris Bakso .....	39
Warna .....	40
Aroma .....	41
Tekstur .....	42
Rasa .....	43
Daya terima .....	43
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>45</b>
Landasan Teori.....	45
Hipotesis.....	47
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>48</b>

Waktu dan Tempat Pelaksanaan.....	48
Materi.....	48
Alat .....	48
Bahan .....	48
Metode.....	49
Pembuatan Tepung Umbi Garut.....	49
Pembuatan Bakso .....	49
Pengujian Kualitas Kimia.....	50
Perhitungan <i>Glycemic Index Estimation</i> .....	54
Pengujian Sensoris .....	54
Analisis data .....	55
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>57</b>
Kualitas Kimia .....	57
Kadar Air .....	57
Kadar Protein .....	60
Kadar Lemak.....	62
Kadar Abu .....	65
Kadar Karbohidrat .....	67
<i>Glycemic Index Estimation</i> .....	69
Kualitas Sensoris.....	72
Warna.....	73
Aroma.....	74
Tekstur .....	77
Rasa.....	80
Daya Terima.....	82
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>85</b>
Kesimpulan.....	85
Saran.....	85
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>86</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>90</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>102</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>105</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat Mutu Bakso Daging. ....	8
2. Perbandingan kandungan gizi berbagai daging. ....	10
3. Syarat Mutu Tepung Tapioka. ....	13
4. Komposisi Kimia Tepung Tapioka. ....	14
5. Syarat Mutu Tepung Ubi Garut. ....	18
6. Komposisi Kimia Tepung Ubi Garut. ....	19
7. Syarat Mutu <i>Sodium Tripolifosfat</i> . ....	21
8. Kandungan Gizi Bawang Putih. ....	25
9. Kualitas Kimia Berbagai Jenis Bakso. ....	31
10. Kategori Pangan Berdasarkan Nilai Indeks Glikemik (IG). ....	38
11. Indeks Glikemik Berbagai Jenis Bakso. ....	39
12. Kualitas Sensoris Berbagai Jenis Bakso. ....	40
13. Formulasi Bakso Daging Ayam. ....	50
14. Skor Uji Sensoris. ....	55
15. Kualitas kimia bakso. ....	57
16. Kualitas sensoris bakso. ....	72

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Struktur amilosa dan amilopektin .....	15
2. Tanaman Umbi Garut .....	16
3. Tepung Umbi Garut .....	17
4. Grafik hasil uji kadar air. ....	58
5. Grafik hasil uji kadar protein.....	61
6. Grafik hasil uji kadar lemak. ....	63
7. Grafik hasil uji kadar abu.....	65
8. Grafik hasil uji kadar karbohidrat.....	67
9. Grafik <i>glycemic index estimation</i> .....	70
10. Grafik kualitas sensoris bakso daging ayam .....	72
11. Grafik hasil uji sensoris warna. ....	73
12. Grafik hasil uji sensoris aroma. ....	75
13. Grafik hasil uji sensoris tekstur. ....	78
14. Grafik hasil uji sensoris rasa. ....	81
15. Grafik hasil uji sensoris daya terima. ....	83

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Bahan-bahan Pembuatan Bakso. ....	105
2. Langkah Pembuatan Bakso. ....	107
3. Pengujian Kualitas Kimia ....	108
4. Pengujian Sensoris. ....	109
5. Tahapan Pembuatan Tepung Umbi Garut. ....	110
6. Tahapan Pembuatan Bakso. ....	111
7. Angket Uji Sensoris. ....	111
8. Hasil Uji Komposisi Kimia. ....	113
9. Perhitungan Indeks Glikemik. ....	114
10. Hasil Uji Kualitas Sensoris. ....	115
11. Hasil Analisis Statistik Kadar Air. ....	125
12. Hasil Analisis Kadar Protein. ....	126
13. Hasil Analisis Kadar Lemak. ....	127
14. Hasil Analisis Kadar Abu. ....	128
15. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat. ....	129
16. Hasil Analistik Statistik Warna. ....	130
17. Hasil Analistik Analisis Aroma. ....	131
18. Hasil Analistik Analisis Tekstur. ....	132
19. Hasil Analistik Analisis Rasa. ....	137
20. Hasil Analistik Analisis Daya Terima. ....	142