

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Bakso	3
Daging Sapi.....	5
Tepung Tapioka	8
Bumbu-Bumbu	8
STPP.....	8
Garam	9
Merica	9
Bawang Putih	10
Proses Pembuatan Bakso	12
Penggilingan dan Pencampuran Bumbu	12
Pencetakan	13
Perebusan	13
Emulsi Produk Daging	14
Kualitas Fisik Bakso	15
Nilai pH.....	15

Daya Ikat Air	16
Keempukan	18
Uji Mikrostruktur	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23
Materi	23
Metode	23
Analisis Data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi adisi gelatin	30
Nilai pH	30
Daya Ikat Air (DIA)	31
Keempukan.....	33
Mikrostruktur Bakso Daging Sapi.....	34
KESIMPULAN DAN SARAN	37
Kesimpulan.....	37
Saran.....	37
RINGKASAN	38
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	45
LAMPIRAN	47