

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso Daging	4
Bahan Penyusun Bakso	5
Daging	5
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	7
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	9
Bumbu-bumbu	10
Garam	10
<i>Sodium Tripolyphosphat</i> (STPP)	11
Air Es	11
Daun Jeruk Purut	12
Mikrostruktur Bakso	14
Kualitas Fisik Bakso	15
Nilai pH Bakso	15
Daya Ikat Air Bakso	16
Keempukan Bakso	16
Kualitas Sensoris Bakso	17
Warna	18
Rasa	19
Aroma	20
Tekstur	20
Daya terima	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Tempat dan Waktu Penelitian	24
Materi	24
Alat	24
Bahan	25

Metode.....	25
Persiapan tepung daun jeruk purut	25
Pembuatan bakso daging sapi	25
Pengujian mikrostruktur bakso daging sapi.....	26
Pengujian kualitas fisik bakso daging sapi	29
Pengujian kualitas sensoris bakso daging sapi	31
Analisis data	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
Mikrostruktur Bakso	33
Kualitas Fisik Bakso	36
Nilai pH.....	36
Daya Ikat Air (DIA)	37
Keempukan	38
Kualitas Sensoris Bakso	39
Warna.....	39
Rasa.....	40
Aroma.....	41
Tekstur	42
Daya Terima.....	43
KESIMPULAN DAN SARAN.....	44
Kesimpulan.....	44
Saran	44
RINGKASAN	45
DAFTAR PUSTAKA.....	49
UCAPAN TERIMA KASIH.....	55
LAMPIRAN.....	57