

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN.....	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR.....	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso	4
Bahan Penyusun Bakso	4
Daging Sapi	4
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	5
Bumbu-bumbu.....	6
Garam	6
<i>Sodium Tripoliphospat</i> (STPP)	6
Air es.....	7
Tepung Wortel (<i>Daucus carota</i> L.).....	7
Aktivitas Antioksidan.....	9
Kualitas Fisik	10
Nilai pH	10
Daya Ikat Air (DIA)	10
Keempukan.....	11
Mikrostruktur Bakso Sapi.....	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi Penelitian.....	15
Alat.....	15
Bahan.....	15
Metode Penelitian.....	16
Pembuatan Bakso Daging Sapi.....	16

Uji Aktivitas Antioksidan	17
Uji Kualitas Fisik.....	17
Uji Mikrostruktur	19
Analisis data.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	23
Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Sapi.....	23
Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi	25
Nilai pH	26
Daya Ikat Air (DIA)	28
Keempukan	30
Karakteristik Mikrostruktur Bakso Daging Sapi	32
KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
Kesimpulan	36
Saran.....	36
RINGKASAN.....	37
UCAPAN TERIMA KASIH.....	40
DAFTAR PUSTAKA.....	42
LAMPIRAN.....	46