

## DAFTAR ISI

	Halaman
<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>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....</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 .....	3
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>5</b>
<i>X-ray</i> Bremsstrahlung .....	6
Keamanan Pangan Iradiasi .....	7
Bakso daging sapi iradiasi .....	8
Pengemasan Vakum .....	11
1. Kualitas Kimia .....	12
1.1. Kadar Air.....	12
1.2. Kadar Protein.....	13
1.3. Kadar Lemak .....	14
2. Kualitas Fisik.....	14
2.1. pH .....	15
2.2. DIA.....	15

2.3. Keempukan.....	16
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>17</b>
Landasan Teori.....	17
Hipotesis.....	20
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>21</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian .....	21
Materi penelitian .....	21
Metode Penelitian.....	22
Persiapan Sampel .....	23
Iradiasi Dengan <i>X-ray Bremsstrahlung</i> .....	24
<i>Sampling</i> .....	25
Uji Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi .....	25
Uji Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi.....	27
Analisis Data .....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi .....	30
Kadar air.....	30
Kadar Protein .....	32
Kadar Lemak.....	34
<b>Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi .....</b>	<b>36</b>
pH.....	36
Daya ikat air (DIA) .....	37
Keempukan .....	39
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>41</b>
Kesimpulan.....	41
Saran .....	41
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>42</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>46</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>53</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>56</b>