

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan.....	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Bakso.....	7
Bahan Pembuatan Bakso	11
Bahan Utama	11
Bahan pengisi (<i>Filler</i>)	14
Tepung Tapioka.	16
Tepung Kacang Hijau	19
Bahan pengikat (<i>Binder</i>).....	24
Bahan Tambahan	26
Proses Pembuatan Bakso	30
Penggilingan dan pencampuran bumbu (<i>Grinding and Mixing</i>)	31
Pembentukan Adonan	32
Perebusan (<i>Cooking</i>)	34
Komposisi kimia Bakso Kambing.....	35
Kadar Air	36
Kadar Protein	38

Kadar Lemak	39
Kadar Abu	40
Kadar Karbohidrat	41
<i>Glycemic Index Estimation</i>	42
Uji Sensoris	44
Warna	45
Aroma	46
Rasa	47
Tekstur	48
Daya Terima	49
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	51
Landasan Teori	51
Hipotesis	53
MATERI DAN METODE	54
Waktu dan Tempat Penelitian	54
Materi	54
Metode	55
Pembuatan Bakso	55
Perhitungan <i>Glycemic Index Estimation</i>	60
Uji Sensoris	60
Analisis Data	61
HASIL DAN PEMBAHASAN	62
Komposisi kimia Bakso Kambing	62
Kadar Air	62
Kadar Protein	64
Kadar Lemak	66
Kadar Abu	67
Kadar Karbohidrat	68
<i>Glycemic Index Estimation</i>	69
Kualitas Sensoris	71
Warna	71
Aroma	72

Rasa	74
Tekstur	76
Daya Terima	78
KESIMPULAN DAN SARAN	80
Kesimpulan	80
Saran	81
RINGKASAN	82
DAFTAR PUSTAKA	85
UCAPAN TERIMA KASIH	94
LAMPIRAN	96