

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>SURAT KETERANGAN</b>	iv
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	v
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b>	vi
<b>INTISARI</b>	vii
<b>ABSTRACT</b>	viii
<b>DAFTAR ISI</b>	ix
<b>DAFTAR TABEL</b>	xi
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	xii
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xiii
<b>PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	6
Bakso	6
Daging Kambing	8
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> )	9
Tepung Tapioka	10
Tepung Kacang Hijau	12
Bahan Pengikat ( <i>Binder</i> )	16
Bumbu-bumbu Tambahan	18
Proses Pembuatan Bakso Kambing	20
Emulsi Produk Daging	23
Kualitas Fisik Bakso Kambing	24
Nilai pH	24
Daya Ikat Air	26
Keempukan	28
Warna	29
Mikrostruktur Bakso Kambing	30
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	33
Landasan Teori	33
Hipotesis	34
<b>MATERI DAN METODE</b>	35
Waktu dan Tempat Penelitian	35
Materi	35
Metode	36
Pembuatan Tepung Kacang Hijau	36
Pembuatan Bakso	36
Rancangan Penelitian	37
Uji Kualitas Fisik Bakso Kambing	38
Uji Mikrostruktur	40

Analisis Data .....	42
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	43
Kualitas Fisik Bakso Kambing Tepung Kacang Hijau .....	43
Nilai pH .....	43
Daya Ikat Air (DIA) .....	45
Keempukan .....	48
Warna .....	51
Mikrostruktur Bakso Kambing .....	55
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	59
Kesimpulan .....	59
Saran .....	59
<b>RINGKASAN</b> .....	60
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	63
<b>UCAPAN TERIMA KASIH</b> .....	74
<b>LAMPIRAN</b> .....	77