

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	13
Latar Belakang	13
Tujuan	18
Manfaat	18
TINJAUAN PUSTAKA	19
Bakso	19
Bahan Pembuatan Bakso	21
Bahan utama	21
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	24
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	29
Bahan Tambahan	31
Proses Pembuatan Bakso	33
Penggilingan dan pencampuran bahan	33
Pembentukan adonan	34
Perebusan	35
Uji Komposisi Kimia	36
Kadar air	37
Kadar protein	39
Kadar lemak	40
Kadar karbohidrat	41
Kadar abu	42
Kadar serat kasar	43
Estimasi indeks glikemik	44
Uji Kualitas Sensoris	45
Warna	46
Aroma	48
Tekstur	49
Rasa	51
Daya terima	52
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	54
Landasan Teori	54
Hipotesis	55
MATERI DAN METODE	56

Lokasi dan Waktu Penelitian	56
Materi.....	56
Metode Penelitian	57
Pembuatan tepung kacang hijau	57
Persiapan sampel.....	57
Uji komposisi kimia	59
Uji Kualitas Sensoris.....	63
Analisis Data	63
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	65
Komposisi Kimia Bakso	65
Kadar air.....	65
Kadar protein.....	68
Kadar lemak	70
Kadar karbohidrat.....	72
Kadar abu.....	75
Kadar serat kasar	77
Estimasi indeks glikemik.....	79
Kualitas Sensoris	80
Warna.....	81
Aroma.....	83
Tekstur	85
Rasa	87
Daya terima	89
KESIMPULAN DAN SARAN.....	92
Kesimpulan	92
Saran.....	92
RINGKASAN	93
DAFTAR PUSTAKA.....	97
UCAPAN TERIMA KASIH.....	107
LAMPIRAN	110