

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	7
Bahan utama	7
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	9
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	14
Bumbu-bumbu dan bahan tambahan	16
Proses Pembuatan Bakso	19
Penggilingan dan pencampuran bahan	19
Pembentukan adonan	21
Perebusan	21
Kualitas Kimia	22
Kadar air	23
Kadar protein	24
Kadar lemak	25
Kadar abu	26
Kadar karbohidrat	27
Kadar serat pangan	28
<i>Glycemic index estimation</i>	30
Kualitas Sensoris	31
Warna	31
Aroma	32
Rasa	33
Tekstur	34
Daya terima	36
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	37
Landasan Teori	37
Hipotesis	39
MATERI DAN METODE	40

Tempat dan Waktu Penelitian.....	40
Materi.....	40
Alat.....	40
Bahan.....	40
Metode.....	41
Pembuatan tepung bengkuang	41
Pembuatan bakso	41
Uji kualitas kimia	43
Uji kualitas sensoris.....	47
Analisis data.....	48
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	49
Kualitas Kimia.....	49
Kadar air	49
Kadar protein.....	52
Kadar lemak	54
Kadar abu	56
Kadar karbohidrat.....	58
Kadar serat pangan.....	60
<i>Glycemic index estimation</i>	61
Kualitas Sensoris.....	63
Warna	64
Aroma	66
Rasa	68
Tekstur	70
Daya terima.....	72
KESIMPULAN DAN SARAN.....	75
Kesimpulan.....	75
Saran.....	75
RINGKASAN.....	76
DAFTAR PUSTAKA.....	79
UCAPAN TERIMA KASIH.....	90
LAMPIRAN.....	92

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1.	Syarat mutu bakso daging	6
2.	Komposisi kimia daging ayam broiler dengan daging ayam petelur afkir dalam 100 g	8
3.	Perbandingan kandungan kimia tepung tapioka dengan tepung bengkuang dalam 100 g	13
4.	Formulasi bakso daging ayam petelur afkir (g)	42
5.	Kriteria penilaian uji kualitas sensoris	48
6.	Komposisi kimia bakso daging ayam petelur afkir dengan substitusi tepung bengkuang	49
7.	Kualitas sensoris bakso daging ayam petelur afkir dengan substitusi tepung bengkuang	63

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1.	Grafik kualitas sensoris bakso daging ayam petelur afkir dengan substitusi tepung bengkuang.....	64

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1.	Bahan-bahan pembuatan bakso	92
2.	Proses pembuatan bakso dan uji	94
3.	Tahap pembuatan bakso	95
4.	Kuisisioner uji sensoris	96
5.	Hasil uji kualitas kimia	97
6.	Hasil analisis statistik kadar air	98
7.	Hasil analisis kadar protein	99
8.	Hasil analisis kadar lemak.....	100
9.	Hasil analisis kadar abu	101
10.	Hasil analisis kadar karbohidrat	102
11.	Hasil analisis statistik kadar serat pangan	103
12.	<i>Glycemic index estimation</i>	104
13.	Hasil uji kualitas sensoris	105
14.	Hasil analisis statistik warna.....	115
15.	Hasil analisis statistik aroma	116
16.	Hasil analisis statistik rasa	120
17.	Hasil analisis statistik tekstur.....	121
18.	Hasil analisis statistik daya terima.....	125