

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Produk Bakso	3
Bahan Pembuatan Bakso	3
Bahan Utama	3
Bahan Tambahan	4
Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi	6
Kadar air	6
Kadar Protein	6
Kadar Lemak	7
Kadar Abu	7
Daun Jeruk Purut Sebagai Agen Antioksidan	7
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	9
Landasan Teori	9
Hipotesis	9
MATERI DAN METODE	10
Waktu dan Tempat Penelitian	10

Materi Penelitian	10
Alat	10
Bahan	10
Metode Penelitian	10
Preparasi daun jeruk purut.....	10
Pembuatan Bakso daging sapi	11
Uji Kadar Air	12
Uji Kadar Protein dan Kadar Lemak.....	13
Uji Kadar Abu	13
Uji DPPH (2,2-Difenil-1-Pikrilhidrazil)	14
Analisis Data.....	14
HASIL DAN PEMBAHASAN	16
Kualitas Kimia Bakso Daging Sapi	16
Kadar Air	16
Kadar Protein.....	17
Kadar Lemak	18
Kadar Abu	19
Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Sapi.....	19
KESIMPULAN DAN SARAN	21
Kesimpulan	21
Saran	21
RINGKASAN	22
DAFTAR PUSTAKA.....	24
UCAPAN TERIMA KASIH.....	27
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Formulasi bakso daging sapi	12
2. Nilai rerata kualitas kimia bakso daging sapi dengan penambahan daun jeruk purut kering	16
3. Nilai aktivitas antioksidan bakso daging sapi dengan penambahan daun jeruk purut kering	19

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Daun jeruk purut yang telah dihaluskan	29
2. Bahan-bahan tambahan bakso sapi	29
3. Penimbangan adonan bakso sapi	29
4. Perebusan bakso sapi	29
5. Bakso sapi yang telah matang	29

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Foto Kegiatan Penelitian	29
2. Hasil Uji Kualitas Kimia Kadar Air	30
3. Hasil Uji Kualitas Kimia Kadar Protein	32
4. Hasil Uji Kualitas Kimia Kadar Lemak.....	33
5. Hasil Uji Kualitas Kimia Kadar Abu	34
6. Hasil Uji Aktivitas Antioksidan Bakso Sapi.....	35