

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
TINJUAN PUSTAKA	4
Bakso	4
Bahan Utama	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	11
Bahan Tambahan	12
Proses Pembuatan Bakso	16
Penggilingan dan pencampuran bumbu	16
Pencetakan adonan	17
Perebusan	18
Kualitas Kimia	18
Kadar air	18
Kadar lemak	19
Kadar protein	20
Kadar abu	21
Kadar karbohidrat	22
Kadar serat pangan	23
Indeks glikemik	23
Kualitas Sensoris	24
Warna	25
Rasa	25
Aroma	26
Tekstur	27
Daya Terima	27
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	29
Landasan Teori	29
Hipotesis	31
MATERI DAN METODE	32
Waktu dan Lokasi Penelitian	32
Materi	32
Metode	33

Pembuatan Tepung Talas	33
Pembuatan Bakso	33
Pengujian komposisi kimia	35
Perhitungan estimasi indeks glikemik (GI).....	39
Pengujian kualitas sensoris	39
Analisis Data	40
HASIL DAN PEMBAHASAN	41
Kualitas Kimia	41
Kadar air	41
Kadar protein	44
Kadar lemak	47
Kadar abu	48
Kadar serat pangan	50
Kadar karbohidrat	52
Kadar estimasi indeks glikemik	54
Kualitas Sensoris	56
Warna	57
Aroma	59
Tekstur	61
Rasa	63
Daya terima	65
KESIMPULAN DAN SARAN	68
Kesimpulan	68
Saran	68
RINGKASAN	69
DAFTAR PUSTAKA	72
UCAPAN TERIMA KASIH	81
LAMPIRAN	84