

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	6
Daging Kuda	6
Daging Sapi	7
Tepung Tapioka.....	8
Bumbu-Bumbu	9
Air Es	10
Kualitas Kimia Bakso	11
Kadar Air.....	11
Kadar Protein.....	12
Kadar Lemak	13
Kadar Kolagen	14
Kualitas Sensoris Bakso.....	15
Warna	15
Aroma	16

Rasa	16
Tekstur.....	17
Daya Terima	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis	21
MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
Materi.....	22
Alat	22
Bahan.	22
Metode.....	22
Pembuatan Bakso	22
Analisis Kualitas Kimia.....	24
Analisis Kualitas Sensoris.....	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
Kualitas Kimia.....	26
Kadar Air.....	26
Kadar Protein.....	28
Kadar Lemak	30
Kadar Kolagen	32
Kualitas Sensoris Bakso.....	34
Warna	36
Rasa	38
Aroma	40
Tekstur.....	42
Daya Terima	44
KESIMPULAN DAN SARAN.....	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	57
LAMPIRAN	60