

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	I
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Bakso	7
Bahan Penyusun Bakso.....	10
Daging kuda	10
Daging sapi	12
Tepung tapioka	14
Bahan Tambahan Penyusun Bakso.....	16
Kualitas Fisik.....	17
Kualitas <i>Cooking Yield</i>	19
Kadar Air	20
Karakteristik Mikrostruktur.....	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	23
Landasan Teori.....	23
Hipotesis	25

MATERI DAN METODE	26
Materi	26
Metode	27
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Uji Kualitas Fisik.....	34
Uji Kadar Air	41
Uji <i>Cooking Yield</i>	45
Uji Mikrostruktur	47
KESIMPULAN DAN SARAN	53
Kesimpulan	53
Saran	53
RINGKASAN	54
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH	67
LAMPIRAN	69