

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 TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Bahan Penyusun Bakso	8
Daging Kuda	8
Garam	10
Air es	10
Bumbu	11
STPP (<i>Sodium Tripoliphosphat</i>)	12
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	13
Tepung mocaf	14
Karakteristik Kimia	18
Kadar air	18
Kadar protein	19
Kadar lemak	21
Kadar kolagen	21

Karakteristik Sensoris	23
Warna.....	23
Aroma.....	24
Rasa.....	24
Tekstur.....	25
Daya terima.....	26
Karakteristik Tekstur	26
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	28
Landasan Teori	28
Hipotesis.....	30
MATERI DAN METODE	31
Waktu dan Tempat Penelitian	31
Materi.....	31
Metode.....	32
Pembuatan bakso	32
Uji karakteristik kimia.....	33
Uji karakteristik sensoris.....	33
Uji karakteristik tekstur	34
Analisis data.....	35
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	36
Karakteristik Kimia Bakso	36
Kadar air bakso	36
Kadar protein bakso	37
Kadar lemak bakso	39
Kadar kolagen bakso	40
Karakteristik Sensoris Bakso	42
Warna.....	42
Aroma.....	43
Rasa.....	45
Tekstur.....	46
Daya terima.....	47
Karakteristik Tekstur Bakso	49

<i>Hardness</i>	49
<i>Adhesiveness</i>	50
<i>Resilience</i>	52
<i>Cohesiveness</i>	52
<i>Springiness</i>	53
<i>Gumminess</i>	54
<i>Chewiness</i>	54
KESIMPULAN DAN SARAN	56
Kesimpulan.....	56
Saran	56
RINGKASAN	57
DAFTAR PUSTAKA	60
UCAPAN TERIMA KASIH	66
LAMPIRAN	68