

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso.....	5
Marinasi	5
Belimbing Wuluh.....	6
Bahan Pembuatan Bakso	8
Daging Kambing.....	8
Bahan Tambahan Bakso	10
Kualitas Fisik	11
Daya Ikat Air.....	11
Nilai pH.....	12
Tekstur	13
Kualitas Sensoris	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	16
Landasan Teori.....	16
Hipotesis.....	17
MATERI DAN METODE	18
Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
Materi.....	18
Metode.....	18

Pembuatan Larutan Belimbing Wuluh	18
Marinasi Daging Kambing	19
Pembuatan Bakso Daging Kambing	19
Pengujian Kualitas Fisik	21
Pengujian Sensoris	23
Analisis Data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Fisik	25
Nilai pH	25
Daya Ikat Air (DIA)	28
Kualitas Sensoris	36
Warna	37
Aroma	39
Rasa	41
Tekstur	42
Daya Terima	44
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	49
LAMPIRAN	57