

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b>	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b>	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>2</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>3</b>
Latar Belakang	3
Tujuan Penelitian	8
Manfaat Penelitian	8
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>9</b>
Bakso	9
Daging Sapi	10
Bahan Tambahan Dalam Pembuatan Bakso	11
Tepung Karagenan	13
Kualitas Kimia	15
Kadar air	15
Kadar Protein	16
Kadar Lemak	16
Kadar Abu	17
Kadar Karbohidrat	18
Kualitas Sensoris	18
Warna	19
Aroma	19
Rasa	20
Tekstur	20
Daya Terima	21
Kualitas Tekstur	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>24</b>
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>27</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian	27
Materi	27
Alat	27
Bahan	27
Metode	28
Pembuatan bakso	28

Pengujian Kualitas Kimia Bakso .....	29
Pengujian Kualitas Sensoris .....	30
Pengujian tekstur .....	31
Analisis Data .....	32
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>33</b>
Kualitas Kimia Bakso .....	33
Kadar air .....	33
Kadar protein .....	35
Kadar lemak.....	37
Kadar karbohidrat .....	39
Kadar abu .....	40
Kualitas Sensoris Bakso .....	41
Warna .....	42
Rasa .....	43
Aroma .....	45
Tekstur.....	46
Daya terima .....	48
Kualitas Tekstur Bakso.....	50
Hardness .....	50
Cohesiveness .....	52
Springiness.....	53
Gumminess.....	54
Chewiness .....	56
Firmness.....	57
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>59</b>
Kesimpulan.....	59
Saran.....	59
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>60</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>64</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>74</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>76</b>