

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Daging Sapi	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	9
<i>Sodium Tripolyphosphat</i> (STPP)	10
Bumbu-bumbu Tambahan	11
Tepung Ampas Tahu	14
Proses Pembuatan Bakso Sapi	17
Emulsi Produk Daging	19
Kadar Serat Kasar Bakso Sapi	20
Kualitas Fisik Bakso Sapi	22
Nilai pH	23
Daya ikat air	24
Tekstur	25
Mikrostruktur Bakso Sapi	28
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis	32
MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Tempat Penelitian	33
Materi	33
Metode	34
Pembuatan tepung ampas tahu	34
Pembuatan bakso	35
Uji kadar serat kasar	36
Uji kualitas fisik	37
Uji mikrostruktur	39
Analisis data	42

HASIL DAN PEMBAHASAN	43
Kadar Serat Kasar Bakso	43
Kualitas Fisik Bakso	44
Nilai pH	45
Daya ikat air	47
Tekstur	49
Mikrostruktur Bakso	58
KESIMPULAN DAN SARAN	62
Kesimpulan	62
Saran	62
RINGKASAN	63
DAFTAR PUSTAKA	65
UCAPAN TERIMA KASIH	79
LAMPIRAN	82