

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
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	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	6
Daging Sapi	6
Daging Ayam Petelur Afkir	6
Daging Ayam broiler	7
Tepung Tapioka	8
Bumbu-bumbu	9
Kualitas Kimia Bakso	12
Kadar Air	12
Kadar Protein	13
Kadar Lemak	14
Kadar Kolagen	15
Kualitas Sensoris Bakso	17
Warna	17
Aroma	18
Rasa	19
Tekstur	20
Daya Terima	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	23
Landasan Teori	23
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Tempat Penelitian	26
Materi	26
Metode	26
Analisis Kualitas Kimia	28
Analisis Kualitas Sensoris	28
Analisis Data	29

HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Kualitas Kimia	30
Kadar Air	30
Kadar Protein	33
Kadar Lemak	36
Kadar Kolagen	40
Kualitas Sensoris	44
Warna	44
Aroma	48
Rasa	50
Tekstur	53
Daya Terima	57
KESIMPULAN DAN SARAN	61
Kesimpulan	61
Saran	61
RINGKASAN	62
DAFTAR PUSTAKA	66
UCAPAN TERIMA KASIH	74
LAMPIRAN	77