

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR.....	v
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
INTISARI.....	xii
ABSTRACT.....	xiii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah.....	5
1.3 Tujuan Penelitian.....	6
1.4 Manfaat Penelitian.....	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	8
2.1 Bakso Nabati.....	8
2.2 Jamur Tiram.....	11
2.3 Jamur Kuping.....	15
2.4 Tepung Tempe.....	20
2.5 Konjac Powder.....	21
2.6 Hipotesis.....	24
BAB III METODE PENELITIAN.....	25
3.1 Bahan Penelitian.....	25
3.2 Alat Penelitian.....	25
3.3 Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
3.4 Tahapan Penelitian.....	27
3.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	35
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	37
4.1 Analisis Karakteristik Fisik Bakso Jamur Tiram.....	37
4.2 Analisis Karakteristik Kimia Bakso Jamur Tiram.....	43
4.3 Analisis Karakteristik Sensoris Bakso Jamur Tiram.....	52
4.4 Penentuan Formulasi Terbaik.....	59
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	62
5.1 Kesimpulan.....	62
5.2 Saran.....	63
DAFTAR PUSTAKA.....	65
LAMPIRAN.....	69