

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Pengertian Bakso	4
Faktor-faktor yang Mempengaruhi Kualitas Bakso.....	5
Kacang Koro Pedang (<i>Canavalia ensiformis</i>).....	10
Karakteristik Kimia Bakso.....	12
Kualitas Sensoris Bakso.....	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan teori	18
Hipotesis	19
MATERI DAN METODE	20
Materi Penelitian	20
Metode Penelitian	21
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Komposisi Kimia Bakso	26
Kualitas Sensoris Bakso Daging Sapi	30
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran.....	40
RINGKASAN	41
DAFTAR PUSTAKA	48
UCAPAN TERIMA KASIH	52



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

PENGARUH LEVEL SUBSTITUSI TEPUNG TAPIOKA DENGAN KACANG KORO PEDANG (*Canavalia ensiformis*) TERHADAP

KUALITAS KIMIA DAN SENSORIS BAKSO DAGING SAPI

AHMAD WILDANI, Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc., IPM.; Dr. Ir. Setiyono, SU.

Universitas Gadjah Mada, 2018 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

LAMPIRAN 54