

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>HALAMAN PENGAJUAN</b> .....	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	iv
<b>RIWAYAT HIDUP</b> .....	v
<b>KATA PENGANTAR</b> .....	vi
<b>DAFTAR ISI</b> .....	viii
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	xi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	xi
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	xii
<b>ABSTRAK</b> .....	xiii
<b>ABSTRACT</b> .....	xiv
<b>BAB 1 PENDAHULUAN</b>	
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	4
1.3 Batasan Masalah.....	4
1.4 Tujuan .....	5
1.5 Manfaat .....	5
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1 Daging Sapi .....	6
2.2 Daging Ayam .....	7
2.3 Bakso.....	8
2.4 Sifat Fisik Bakso .....	11
2.5 Sifat Sensoris Bakso.....	12
2.6 Pengujian Fisik.....	14
2.7 Uji Sensoris .....	15
2.8 Analisis Statistik .....	16
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	

3.1	Tempat dan Waktu Kerja Praktik .....	20
3.2	Ruang Lingkup Kajian .....	20
3.3	Pengumpulan Data .....	21
3.4	Tahapan Pelaksanaan .....	21
3.5	Analisis dan Evaluasi .....	24
<b>BAB IV</b>	<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1	Pusat Pengolahan Bakso .....	27
4.2	Deskripsi Bahan Baku Bakso KPI .....	28
4.3	Proses Pengolahan Bakso KPI .....	31
4.4	Deskripsi Produk Bakso KPI .....	37
4.5	Sifat Fisik Bakso pada Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	38
4.6	Sifat Sensoris Bakso pada Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	48
<b>BAB V</b>	<b>PENUTUP</b>	
5.1	Kesimpulan .....	60
5.2	Saran .....	61
<b>DAFTAR PUSTAKA</b>	.....	62
<b>LAMPIRAN</b>	.....	66

## DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Daging Sapi yang Baik Digunakan Untuk Bakso .....	6
Gambar 2.2	Daging Ayam yang Baik Digunakan Untuk Bakso .....	8
Gambar 2.3	Bakso Daging Sapi dan Bakso Daging Ayam .....	11
Gambar 3.1	Tahapan Pelaksanaan Penelitian Tugas Akhir .....	22
Gambar 4.1	Peta Proses Operasi Pembuatan Bumbu Bakso PT Kepurun Pawana Indonesia .....	34
Gambar 4.2	Peta Proses Operasi Pembuatan Bakso Super PT Kepurun Pawana Indonesia .....	35
Gambar 4.3	Peta Proses Operasi Pembuatan Bakso Daging PT Kepurun Pawana Indonesia .....	36
Gambar 4.4	Karakteristik Bakso Super dan Bakso Daging Bended .....	38
Gambar 4.5	Diagram <i>Quantitative Descriptive Analysis</i> (QDA) .....	49

## DAFTAR TABEL

Tabel 4.1	Nilai Rata–Rata Warna Bakso dengan Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	39
Tabel 4.2	Nilai Rata-Rata Kekenyalan Bakso dengan Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	43
Tabel 4.3	Nilai Rata-Rata Hedonik Sifat Sensoris Bakso dengan Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	48

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Hasil Pengujian Fisik Warna Bakso pada Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	67
Lampiran 2	Hasil Pengujian Fisik Kekenyalan Bakso pada Rasio Komposisi Daging Sapi dan Daging Ayam yang Berbeda .....	69
Lampiran 3	Hasil Uji Hedonik .....	73
Lampiran 4	Hasil Analisis <i>Independent Sample T Test</i> Sifat Fisik Warna Bakso .....	75
Lampiran 5	Hasil Analisis <i>Independent Sample T Test</i> Sifat Fisik Kekenyalan Bakso .....	91
Lampiran 6	Hasil Analisis <i>Mann Whitney U Test</i> Sifat Sensoris Bakso .....	95
Lampiran 7	Spesifikasi Alat Uji Fisik .....	108
Lampiran 6	Dokumentasi Kegiatan Uji Sensoris .....	112