

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	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Pengertian Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	6
Daging kambing	7
Daging domba	8
Tepung tapioka.....	9
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	10
Bumbu-bumbu.....	10
Garam	11
Air es	12
Kualitas Kimia Bakso	13
Kadar air.....	13
Kadar protein.....	13
Kadar lemak	14
Kadar abu.....	15
Kualitas Sensoris Bakso	15
Warna.....	15
Rasa dan aroma.....	16
Tekstur	17

Kekenyalan.....	18
Daya terima	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	22
MATERI DAN METODE	23
Waktu dan Tempat Penelitian.....	23
Materi Penelitian	23
Bahan yang digunakan.....	23
Alat yang digunakan	23
Metode Penelitian	24
Pembuatan bakso	24
Uji kualitas kimia.....	25
Uji sensoris.....	29
Analisis data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Kualitas Kimia Bakso	31
Kadar air.....	31
Kadar protein.....	33
Kadar lemak	35
Kadar abu.....	36
Kualitas Sensoris Bakso	38
Warna.....	39
Rasa	40
Aroma.....	41
Tekstur	43
Kekenyalan.....	44
Daya Terima.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan	48
Saran	48
RINGKASAN	49
DAFTAR PUSTAKA.....	60
LAMPIRAN	64
UCAPAN TERIMA KASIH.....	79

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
Tabel 1. Syarat mutu bakso berdasar SNI 01-3818-2005.....	5
Tabel 2. Kriteria kualitas sensoris bakso.....	19
Tabel 3. Bahan pembuatan bakso	25
Tabel 4. Skor penilaian uji sensoris	30
Tabel 5. Hasil rerata kadar air bakso daging kambing dan domba	31
Tabel 6. Hasil rerata kadar protein bakso daging k ambing dan domba	33
Tabel 7. Hasil rerata kadar lemak bakso daging kambing dan domba.....	35
Tabel 8. Hasil rerata kadar abu bakso daging kambing dan domba	36
Tabel 9. Hasil rerata kualitas sensoris bakso daging kambing dan domba...	38
Tabel 10. Ranking kualitas sensoris bakso daging kambing dan domba.....	38

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
Lampiran 1. Hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima	64
Lampiran 2. Hasil analisis T-test daging uji kadar air, protein, abu, dan lemak	65
Lampiran 3. Analisis ANOVA uji kadar air, protein, abu, dan lemak.	66
Lampiran 4. Hasil uji Duncan pengaruh perlakuan pada nilai kadar air, protein, abu, dan lemak.	68
Lampiran 5. Hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima	70
Lampiran 6. Tabel lanjutan hasil analisis varian uji sensoris berupa warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima	71
Lampiran 7. Analisis ANOVA kualitas sensoris.	72
Lampiran 8. Hasil uji Duncan nilai kualitas sensoris	73
Lampiran 9. Hasil analisis Kruskal Wallis untuk uji sensoris meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima.....	76
Lampiran 10. Tabel lanjutan hasil analisis Kruskal Wallis untuk uji sensoris meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima	77
Lampiran 11. Kuesioner	78