

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso.....	6
Bahan Penyusun Bakso	8
Daging	8
Bahan pengisi (<i>filler</i>).....	11
Bahan pengenyal	13
Bumbu-bumbu.....	14
Es atau air es	16
Daging Keong Sawah	17
Kualitas Kimia Bakso	19
Kadar air.....	19
Kadar protein.....	20
Kadar lemak	21
Kualitas Fisik Bakso.....	22
Nilai pH.....	22
Daya ikat air	24
Keempukan	25
Kualitas Sensoris Bakso	26
Warna.....	27
Rasa.....	28
Aroma.....	29
Tekstur	30

Kekenyalan.....	31
Daya Terima.....	32
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	34
Landasan Teori.....	34
Hipotesis.....	36
MATERI DAN METODE	37
Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
Materi Penelitian.....	37
Alat.....	37
Bahan.....	38
Metode Penelitian.....	38
Pembuatan bakso.....	38
Pengujian kualitas kimia bakso.....	40
Pengujian kualitas fisik bakso.....	42
Pengujian kualitas sensoris bakso.....	44
Analisis data.....	45
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
Kualitas Kimia Bakso.....	46
Kadar air.....	46
Kadar protein.....	48
Kadar lemak.....	50
Kualitas Fisik Bakso.....	52
Nilai pH.....	52
Daya ikat air.....	54
Keempukan.....	57
Kualitas Sensoris Bakso.....	59
Warna.....	59
Rasa.....	61
Aroma.....	63
Tekstur.....	65
Kekenyalan.....	67
Daya Terima.....	70
KESIMPULAN DAN SARAN.....	72
Kesimpulan.....	72
Saran.....	72
RINGKASAN	73
DAFTAR PUSTAKA.....	78
UCAPAN TERIMA KASIH.....	86
LAMPIRAN	88