

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b>	i
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b>	ii
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b>	iii
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b>	iv
<b>ABSTRAK</b>	v
<b>ABSTRACT</b>	vi
<b>DAFTAR ISI</b>	vii
<b>DAFTAR TABEL</b>	ix
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	x
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	xi
<b>PENDAHULUAN</b>	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	6
Bakso	6
Bahan Penyusun Bakso	7
Daging	7
Daging Kambing	9
Daging Domba	10
Bahan Pengisi ( <i>filler</i> )	11
Tepung Tapioka	12
Bumbu-bumbu	13
Garam	13
Es atau Air Es	14
Perubahan Berat Bakso	15
Kualitas Fisik Bakso	16
Nilai pH bakso	16
Daya Ikat Air Bakso	16
Keempukan Bakso	17
Mikrostruktur Bakso	18
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	22
<b>MATERI DAN METODE</b>	23
Waktu dan Tempat Penelitian	23

Materi Penelitian.....	23
Alat yang digunakan.....	23
Bahan yang digunakan.....	23
Metode Penelitian.....	24
Pembuatan Bakso.....	24
Uji Perubahan Berat Bakso.....	25
Uji Kualitas Fisik.....	25
Uji Mikrostruktur.....	27
Analisis Data.....	29
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
Perubahan Berat Bakso.....	30
Kualitas Fisik Bakso.....	32
Nilai pH.....	32
Keempukan.....	34
Daya Ikat Air.....	36
Mikrostruktur.....	39
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>45</b>
Kesimpulan.....	45
Saran.....	45
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>46</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>53</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>58</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>60</b>

## DAFTAR TABEL

<b>Tabel</b>	<b>Halaman</b>
1. Syarat mutu bakso daging .....	7
2. Bahan Pembuatan Bakso .....	24
3. Hasil rata-rata perubahan berat bakso daging kambing dan domba ...	30
4. Hasil rata-rata nilai pH bakso daging kambing dan domba .....	32
5. Hasil rata-rata keempukan bakso daging kambing dan domba .....	34
6. Hasil rata-rata daya ikat air bakso daging kambing dan domba .....	36

## DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Foto mikroskop bakso daging kambing <i>filler</i> tepung tapioka 10%.....	40
2. Foto mikroskop bakso daging kambing <i>filler</i> tepung tapioka 20%.....	40
3. Foto mikroskop bakso daging kambing <i>filler</i> tepung tapioka 30%.....	40
4. Foto mikroskop bakso daging domba <i>filler</i> tepung tapioka 10% .....	40
5. Foto mikroskop bakso daging domba <i>filler</i> tepung tapioka 20% .....	40
5. Foto mikroskop bakso daging domba <i>filler</i> tepung tapioka 30% .....	40

## DAFTAR LAMPIRAN

<b>Lampiran</b>	<b>Halaman</b>
1. Diagram alir metode penelitian .....	60
2. Dokumentasi foto kegiatan penelitian .....	63
3. Hasil analisis nilai perubahan berat bakso .....	50
4. Hasil analisis nilai pH .....	52
5. Hasil analisis nilai keempukan .....	54
6. Hasil analisis nilai daya ikat air .....	56