

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
INTISARI	v
ABSTRACT	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Mafaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Jamur Tiram Putih	5
Bakso	7
Bahan Penyusun Bakso	7
Karakteristik Fisik Bakso	11
Karakteristik Kimia Bakso.....	14
Karakteristik Sensoris Bakso.....	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Materi	24
Metode	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	29
Karakteristik Fisik Bakso	29
Karakteristik Kimia Bakso.....	32
Karakteristik Sensoris Bakso.....	35
KESIMPULAN DAN SARAN	43
Kesimpulan	43
Saran	43



UNIVERSITAS
GADJAH MADA

**KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN SENSORIS BAKSO DAGING BROILER YANG DISUBSTITUSI
JAMUR TIRAM PUTIH**

(Pleurotus ostreatus)

Karyanto, Aris Puji, Dr. Ir. Setiyono. SU.

Universitas Gadjah Mada, 2012 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA	47

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso berdasar SNI 01-3818-2005	21
2. Formulasi bakso dengan level substitusi jamur tiram putih yang berbeda	25
3. Skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima bakso pada uji sensoris.	27
4. Rerata nilai pH, keempukan, dan daya ikat air bakso daging broiler dengan substitusi jamur tiram putih pada level yang berbeda	29
5. Rerata nilai protein, kadar air dan lemak bakso daging broiler dengan substitusi jamur tiram putih pada level yang berbeda.....	33
6. Rerata nilai kualitas sensoris bakso daging broiler dengan substitusi jamur tiram putih pada level yang berbeda.....	36

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Metode pembuatan bakso daging broiler.....	55
2. Prosedur penggunaan Foodscan™	56
3. Analisis statistik nilai pH bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.	57
4. Analisis statistik nilai keempukan bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.....	58
5. Analisis statistik daya ikat air bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.....	59
6. Analisis statistik kadar protein bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.....	60
7. Analisis statistik kadar lemak bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.....	61
8. Analisis statistik kadar air bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih	62
9. Kuisisioner sensoris bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih	63
10. Rerata skor warna bakso	64
11. Rerata skor rasa bakso	65
12. Rerata skor aroma bakso	66
13. Rerata skor tekstur tekstur bakso	67
14. Rerata skor kekenyalan bakso	68
15. Rerata skor daya terima bakso	69
16. Analisis statistik karakteristik sensoris bakso daging broiler yang disubstitusi jamur tiram putih.....	70