

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRAK	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso	4
Bahan Penyusun Bakso	5
Daging	5
Garam	8
Air	8
Bumbu	9
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	9
Tepung sukun	10
Karakteristik Fisik Bakso	13
Nilai pH	13
Daya ikat air	15
Keempukan	16
Karakteristik Kimia	17
Kadar air	17
Kadar protein	18
Kadar lemak	19
Karakteristik <i>Sensoris</i>	20
Warna	20
Rasa	21
Tekstur	22
Kekenyalan	23
Daya terima	23

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	25
Landasan teori.....	25
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	27
Materi	27
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Fisik Bakso	32
Nilai pH	32
Daya ikat air.....	34
Keempukan.....	35
Kualitas Kimia Bakso.....	37
Kadar air bakso.....	37
Kadar protein bakso.....	39
Kadar lemak bakso	40
Kualitas Sensoris.....	42
Warna	43
Rasa	44
Tekstur.....	45
Kekenyalan	47
Daya terima.....	48
KESIMPULAN DAN SARAN	50
Kesimpulan.....	50
Saran.....	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA	54
UCAPAN TERIMA KASIH.....	60
LAMPIRAN	62

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbandingan komposisi daging dari berbagai jenis ternak.....	7
2. Syarat mutu bakso berdasarkan SNI 01-3818-2005.....	10
3. Komposisi aneka tepung umbi-umbian dan buah-buahan.....	11
4. Skor warna, rasa, tekstur, kekenyalan, dan daya terima pada uji <i>sensoris</i>	31
5. Hasil uji kualitas fisik bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun pada level yang berbeda.....	32
6. Hasil uji kualitas kimia bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun pada level yang berbeda.....	37
7. Hasil uji kualitas <i>sensoris</i> bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun pada level yang berbeda.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Formulasi bakso kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	62
2. Bagan pembuatan bakso daging kelinci.....	63
3. Bagan pembuatan Tepung sukun	64
4. Prosedur penggunaan foodscan TM (type 78810 Foss Electric A/S 69 DK Slangerupgade Denmark)65	
5. Perhitungan nilai pH.....	66
6. Perhitungan daya ikat air	67
7. Perhitungan nilai keempukan.....	69
8. Perhitungan kadar air.....	71
9. Perhitungan protein.....	72
10. Perhitungan lemak	73
11. Angket tes panelis mengenai pengaruh substitusi tepung sukun pada level yang berbeda terhadap kualitas <i>Sensoris</i> bakso daging kelinci.....	74
12. Angket skoring panelis mengenai pengaruh substitusi tepung sukun pada level yang berbeda terhadap kualitas <i>Sensoris</i> bakso daging kelinci.....	75
13. Analisis statistik warna bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	76
14. Analisis statistik rasa bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	79
15. Analisis statistik tekstur bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	82
16. Analisis statistik kekenyalan bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	85
17. Analisis statistik daya terima bakso daging kelinci dengan substitusi tepung sukun.....	88