

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	i
<b>PENGESAHAN</b> .....	ii
<b>PERSEMBAHAN</b> .....	iii
<b>INTISARI</b> .....	iv
<b>ABSTRACT</b> .....	v
<b>DAFTAR ISI</b> .....	vi
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	viii
<b>DARTAF LAMPIRAN</b> .....	ix
<b>PENDAHULUAN</b> .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	4
Bakso .....	4
Bahan Penyusun Bakso .....	5
Pati Sebagai <i>Filler</i> .....	9
Kualitas Daging .....	12
Rualitas Fisik .....	13
Kualitas Organoleptik .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	19
Landasan Teori .....	19
Hipotesis .....	20
<b>MATERI DAN METODE</b> ..... 1 .....	21
Materi .....	21
Metode .....	22
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	27
Kualitas Fisik .....	27
Kualitas Organoleptik .....	34
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	42
Kesimpulan .....	42
Saran .....	42
<b>RINGKASAN</b> .....	43

<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>46</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>52</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Rerata nilai pH bakso kelinci .....	27
2. Rerata nilai daya ikat air bakso kelinci .....	30
3. Rerata nilai keempukan bakso kelinci .....	32
4. Rerata nilai warna bakso kelinci .....	35
5. Rerata nilai tekstur bakso kelinci .....	36
6. Rerata nilai rasa bakso kelinci .....	38
7. Rerata nilai kekenyalan bakso kelinci .....	39

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket identitas calon panelis .....	52
2. Contoh angket storing uji kualitas organoleptik bakso kelinci .....	53
3. Syarat mutu bakso daging menurut SNI 01-3817-1995 .....	54
4. Hasil uji organoleptik nilai warna bakso dengan metode Kruskal Wallis.....	55
5. Skor warna bakso dengan macam <i>filler</i> pada imban- ngan daging dan <i>filler</i> 80:20 .....	58
6. Hasil uji organoleptik nilai tekstur bakso dengan metode Kruskal Wallis.....	60
7. Hasil uji organoleptik nilai rasa bakso dengan metode Kruskal Wallis.....	63
8. Data uji kualitas fisik daging kelinci segar .....	66
9. Analisis statistik pH bakso kelinci dengan ma- cam <i>filler</i> pada imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda .....	67
10. Analisis statistik daya ikat air bakso kelinci dengan macam <i>filler</i> pada imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda .....	70
11. Analisis statistik keempukan bakso kelinci de- ngan macam <i>filler</i> pada imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda .....	73
12. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap Skor warna bakso dengan macam <i>filler</i> serta imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda.....	76
13. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap Skor tekstur bakso dengan macam <i>filler</i> serta imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda.....	76
14. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap Skor rasa bakso dengan macam <i>filler</i> serta imimbangan daging dan <i>filler</i> yang berbeda.....	77

15. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap Skor kekenyalan bakso dengan macam <i>filler</i> serta imbalanced daging dan <i>filler</i> yang berbeda.....	77
16. Komposisi kimia tepung terigu 'segitiga biru' produksi PT. Indofood Sukses Makmur Tbk Bogasari Flour Mills.....	78
17. Komposisi kimia tepung tapioka 'Rosebrand' Produksi Cv. Bumi Waras, Lampung-Indonesia.....	78
18. Komposisi kimia tepung maizena.....	78