

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iii
INTISARI	iv
ABSTRACT	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
PENDAHULUAN	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Kualitis Fisik Daging	4
Derajat keasaman (pH) daging ^	4
Daya ikat air %	4
Susut masak	5
Komposisi Kimia Daging	6
Kadar air daging	7
Kadar lemak daging	8
Kadar protein daging	9
Bakso	10
Bahan penyusun bakso	11
Kualitas Organoleptik	13
Warna	14
Tekstur	15
Rasa	17
Keempukan	17

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori	19
Hipotesis	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	21
Bahan yang digunakan	21
Alat yang digunakan	21
Metode	22
Pembuatan bakso	22
Pengujian bakso	23
Pengujian daging kuda	23
Komposisi kimia bakso	25
Uji organoleptik	27
Analisis data	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	30
Komposisi Kimia	30
Kadar air bakso	30
Kadar protein bakso	32
Kadar lemak bakso	33
Nilai pH Bakso	34
Kualitis Organoleptik	35
Warna	35
Rasa	37
Tekstur	37
Keempukan	38
Penampakan umum	39
KESIMPULAN DAN SARAN	40
Kesimpulan	40
Saran	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA	44
LAMPIRAN	47
UCAPAN TERIMA KASIH	65

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Skor warna, rasa, tekstur, keempukan, dan penampakan umum	28
2. Rerata komposisi kimia dan nilai pH bakso	30
3. Nilai ranking skor warna, rasa, tekstur, keempukan dan penampakan umum bakso dengan metode Kruskal dan Wallis	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Warna daging	47
2. Nilai pH daging kuda segar	47
3. Prosentase daya ikat daging kuda segar	47
4. Prosentase susut masak daging kuda segar	47
5. Prosentase kadar air total daging kuda segar	47
6. Nilai pH bakso	47
7. Kadar air bakso	48
8. Kadar protein bakso	48
9. Kadar lemak bakso	48
10. Hasil uji <i>One Way Anova</i> terhadap komposisi kimia dan nilai pH bakso	49
11. Hasil uji komposisi kimia dan nilai pH dengan DMRT	50
12. Angket identitas calon panelis	51
13. Skor warna bakso	53
14. Skor rasa bakso	53
15. Skor tekstur bakso77.....	53
16. Skor keempukan bakso	53
17. Skor penampakan umum bakso	54
18. Hasil pendugaan warna bakso dengan metode Kruskal- Wallis	55
19. Hasil pendugaan rasa bakso dengan metode Kruskal- Wallis	57
20. Hasil pendugaan tekstur bakso dengan metode Kruskal- Wallis	59

21. Hasil pendugaan keempukan bakso dengan metode Kruskal- Wallis.....	61
22. Hasil pendugaan penampakan umum bakso dengan metode Kruskal- Wallis.....	63