

**DAFTAR ISI**

	Halaman
PENGESAHAN.....	ii
INTISARI.....	iii
ABSTRACT.....	iv
DAFTAR ISI.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN.....	vii
PENDAHULUAN.....	1
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso.....	4
Kualitas Fisik.....	10
Kualitas Organoleptik.....	13
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19
MATERI DAN METODE.....	20
Materi.....	20
Metode.....	21
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	25
Kualitas Fisik.....	25
Kualitas Organoleptik.....	28
KESIMPULAN.....	36
RINGKASAN.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	40
LAMPIRAN.....	44
UCAPAN TERIMAKASIH.....	64

**DAFTAR TABEL**

Tabel	Halaman
1. Hasil pengujian terhadap nilai DIA, pH dan keempukan dengan metode Duncan's.....	25
2. Hasil skor panelis terhadap warna bakso itik.....	29
3. Hasil skor panelis terhadap tekstur bakso itik.....	30
4. Hasil skor panelis terhadap rasa bakso itik...	32
5. Hasil skor panelis terhadap kekenyalan bakso itik.....	34

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket identitas calon panelis.....	44
2. Contoh angket skoring uji kualitas organoleptik bakso itik.....	45
3. Hasil uji fisik DIA bakso itik.....	46
4. Uji Duncan's Multiple Range Test DIA bakso itik.....	47
5. Hasil uji fisik pH bakso itik.....	48
6. Uji Duncan's Multiple Range Test bakso itik..	49
7. Hasil uji fisik keempukan bakso itik.....	50
8. Uji Duncan's Multiple Range Test bakso itik..	51
9. Hasil uji organoleptik warna bakso itik.....	52
10. Nilai rangking data warna bakso itik.....	53
11. Hasil uji organoleptik tekstur bakso itik...	55
12. Nilai rangking data tekstur bakso itik.....	56
13. Hasil uji organoleptik rasa bakso itik.....	58
14. Nilai rangking data rasa bakso itik.....	59
15. Hasil uji kekenyalan bakso itik.....	61
16. Nilai rangking data kekenyalan bakso itik...	62