

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL .....	i
PENGESAHAN .....	ii
PERSEMBAHAN .....	iii
INTISARI .....	iv
ABSTRACT .....	v
DAFTAR ISI .....	vi
DAFTAR TABEL .....	viii
DAFTAR LAMPIRAN .....	x
PENDAHULUAN .....	1
Latar belakang .....	1
Tujuan .....	4
Manfaat .....	5
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Bakso .....	6
Bahan Penyusun Bakso .....	6
Kualitas Fisik .....	12
Kualitas organoleptik .....	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	18
Landasan Teori .....	18
Hipotesis .....	20
MATERI DAN METODE .....	21
Waktu dan Tempat Penelitian .....	21
Materi .....	21
Metode .....	22
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	27
Kualitas Fisik .....	27
Kualitas Organoleptik .....	32



KESIMPULAN DAN SARAN .....	40
Kesimpulan .....	40
Saran .....	40
RINGKASAN .....	41
DAFTAR PUSTAKA .....	43
LAMPIRAN .....	46
UCAPAN TERIMA KASIH .....	54

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan bakso daging itik .....	23
2. Pengaruh macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging terhadap pH .....	27
3. Pengaruh macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging terhadap keempukan .....	29
4. Pengaruh macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging terhadap daya ikat air .....	31
5. Rerata skor rasa bakso daging itik dengan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda .....	33
6. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor rasa bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda .....	33
7. Rerata skor warna bakso daging itik dengan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda .....	35
8. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor warna bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda .....	35
9. Rerata skor tekstur bakso daging itik dengan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda .....	36



10. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor tekstur bakso dengan penggunaan macam *filler* serta itimbangan *filler* dan daging yang berbeda ..... 37
11. Rerata skor kekenyalan bakso daging itik dengan macam *filler* serta imbangan *filler* dan daging yang berbeda ..... 38
12. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor kekenyalan bakso dengan penggunaan macam *filler* serta imbangan *filler* dan daging yang berbeda ..... 38

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Pengujian Kualitas Organoleptik .....	46
2. Analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor rasa bakso daging itik dengan <i>filler</i> skim berdasarkan imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda (20:80; 30:70; 40:60) .....	47
3. Analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor rasa bakso daging itik dengan <i>filler</i> berbeda (skim dan sagu) pada imbangan <i>filler</i> dan daging sebesar 20:80 .....	49
4. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap rasa bakso .....	51
5. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap warna bakso .....	51
6. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap tekstur bakso .....	51
7. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap kekenyalan bakso .....	52
8. Analisis variansi uji derajat keasaman (pH) .....	52
9. Analisis variansi uji daya ikat air .....	52
10. Analisis variansi uji keempukan .....	53