

DAFTAR ISI

	Halaman
PENGESAHAN	ii
INTISARI	iii
ABSTRACT	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
PENDAHULUAN	1
Tujuan	4
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso dan Bahan Penyusun Bakso	6
Tepung Tapioka Sebagai <i>Filler</i>	12
Garam dalam Pengolahan Daging	15
Kualitas Fisik dan Organoleptik	18
Kualitas fisik Daging	18
Kualitas organoleptik daging proses ..	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	24
Landasan Teori	24
Hipotesis	26
MATERI DAN METODE	27
Materi	27
Metode	28
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Fisik Bakso	33
Kualitas Organoleptik Bakso	39
KESIMPULAN	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA	51
UCAPAN TERIMAKASIH	57
LAMPIRAN	60

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bakso untuk tiap kombinasi imbangan <i>filler</i> dan kadar garam	28
2. Nilai skoring uji kualitas organoleptik ...	31
3. Rerata pH bakso dengan perlakuan imbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	34
4. Rerata keempukan bakso dengan perlakuan imbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda ...	36
5. Rerata daya ikat air bakso dengan imbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	38
6. Rerata skor rasa bakso berdasarkan imbangan <i>filler</i> yang berbeda	40
7. Rerata skor rasa bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	40
8. Rerata skor kekenyalan bakso berdasarkan imbangan <i>filler</i> yang berbeda	42
9. Rerata skor kekenyalan bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	42
10. Rerata skor tekstur bakso berdasarkan imbangan <i>filler</i> yang berbeda	44
11. Rerata skor tekstur bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	44

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Data nilai pH bakso dengan perlakuanimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	60
2. Data nilai keempukan bakso dengan perlakuanimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda .	60
3. Data nilai daya ikat air bakso denganimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	61
4. Analisis statistik untuk pH bakso denganimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	61
5. Analisis statistik untuk keempukan bakso denganimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda..	63
6. Analisis statistik untuk daya ikat air bakso denganimbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda	65
7. Format uji organoleptik terhadap bakso pada imbangan <i>filler</i> dan kadar garam yang berbeda..	68
8. Hasil angket panelis terhadap skor rasa bakso..	69
8. Hasil angket panelis terhadap skor kekenyalan bakso	69
9. Hasil angket panelis terhadap skor tekstur bakso	71
11. Analisis skor rasa bakso denganimbangan daging dan <i>filler</i> 80:20 berdasarkan kadar garam	72
12. Hasil analisis skor rasa bakso berdasarkanimbangan <i>filler</i> yang berbeda	73
13. Hasil analisis skor rasa bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	73
14. Hasil analisis skor kekenyalan bakso berdasarkan imbangan <i>filler</i> yang berbeda	73

15. Basil analisis skor kekenyalan bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	74
16. Basil analisis skor tekstur bakso berdasarkan imbangan <i>filler</i> yang berbeda . . .	74
17. Basil analisis skor tekstur bakso berdasarkan kadar garam yang berbeda	74