



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	3
Manfaat	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso	5
Bahan Penyusun Bakso	5
Sagu Sebagai <i>Filler</i>	8
Skim Sebagai <i>Filler</i>	9
Kualitas Fisik	10
Kualitas organoleptik	11
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	14
Landasan Teori	14
Hipotesis	15
MATERI DAN METODE	16
Waktu dan Tempat Penelitian	16
Materi	16
Metode	17
HASH DAN PEMBAHASAN	21
Kualitas Fisik	21
Kualitas Organoleptik	27
KESIMPULAN DAN SARAN	36
Kesimpulan	36

Saran	36
RINGKASAN	37
DAFTAR PUSTAKA	39
UCAPAN TERIMA KASIH	42
LAMPIRAN	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi bahan bakso daging puyuh afkir	18
2. Rerata derajat keasaman (Ph) bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda	21
3. Rerata keempukan bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda	23
4. Rerata daya ikat air bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda (%)	26
5. Rerata skor rasa bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda	28
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	28
7. Rerata skor warna bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda	31
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	31
9. Rerata skor tekstur bakso dengan penggunaan macam <i>filler</i> serta imbangan <i>filler</i> dan daging yang berbeda	33

10. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor tekstur bakso dengan penggunaan macam *filler* serta imbangan *filler* dan daging yang berbeda 33
11. Rerata skor kekenyalan bakso dengan penggunaan macam *filler* serta imbangan *filler* dan daging yang berbeda 35
12. Hasil analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor kekenyalan bakso dengan penggunaan macam *filler* serta imbangan *filler* dan daging yang berbeda 35

DAFTAR LAMPIRIMS

Lampiran	Halaman
1. Kuesioner Pengujian Organoleptik	44
2. Analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor rasa bakso daging puyuh afkir dengan <i>filler</i> skim berdasarkan imbalanced <i>filler</i> dan daging yang berbeda (20:80; 30:70; 40:60)	45
3. Analisis statistik non parametrik H-test terhadap skor rasa bakso daging puyuh afkir dengan <i>filler</i> berbeda (skim dan sago) pada imbalanced <i>filler</i> dan daging sebesar 20:80	47
4. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap rasa bakso	48
5. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap warna bakso	49
6. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap tekstur bakso	49
7. Jumlah panelis yang memberi skor sama terhadap kekenyalan bakso	49
8. Analisis variansi uji derajat keasaman (pH)	50
9. Analisis variansi uji keempukan	50
10. Analisis variansi uji daya ikat air (<i>water holding capacity</i>)	50
11. Data hasil uji derajat keasaman (pH)	51
12. Data hasil uji keempukan (1/10 mm Division)	51
13. Data hasil uji daya ikat air (DIA) (%)	51