

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Bakso	3
Bahan Penyusun Bakso	4
Pengolahan Daging.....	6
Karakteristik Fisik Bakso	8
Karakteristik Sensoris Bakso.....	10
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	14
MATERI DAN METODE	15
Materi	15
Metode	15
HASIL DAN PEMBAHASAN	19
Kualitas Fisik Bakso Daging Sapi.....	19
Kualitas Sensoris Bakso Daging Sapi	23
KESIMPULAN DAN SARAN	28
Kesimpulan	28
Saran.....	28
RINGKASAN	29
DAFTAR PUSTAKA	31



UCAPAN TERIMA KASIH.....	35
LAMPIRAN.....	37

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso daging menurut SNI 3818:2014.....	3
2. Hasil uji kualitas fisik nilai pH bakso daging sapi dengan perlakuan pemeraman dan <i>mixing</i> adonan.....	19
3. Hasil uji kualitas fisik daya ikat air bakso daging sapi dengan perlakuan pemeraman dan <i>mixing</i> adonan.....	20
4. Hasil uji kualitas fisik keempukan bakso daging sapi dengan perlakuan pemeraman dan <i>mixing</i> adonan.....	22
5. Hasil uji kualitas sensoris bakso daging sapi.....	23

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Formulasi resep bakso yang digunakan.....	37
2. Bagan pembuatan bakso.....	38
3. Hasil analisis statistik nilai pH bakso sapi.....	39
4. Hasil analisis statistik daya ikat air bakso sapi.....	43
5. Hasil analisis statistik keempukan bakso sapi.....	46
6. Kuisisioner yang diberikan kepada panelis.....	49
7. Hasil analisis statistik sensoris bakso sapi.....	50