

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
HALAMAN PERNYATAAN.....	iii
KATA PENGANTAR.....	iv
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL.....	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI.....	xi
ABSTRACT.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Rumusan Masalah.....	4
1.3. Tujuan Penelitian.....	4
1.4. Manfaat Penelitian.....	5
BAB II TINJAUAN PUSTAKA.....	6
2.1. Bakso.....	6
2.1.1. Karakteristik Bakso Baik.....	7
2.2. Jamur Tiram.....	8
2.3. <i>Texturized Soy Protein</i> (TSP).....	11
2.4. <i>Isolate Soy Protein</i> (ISP).....	12
2.5. Bahan Tambahan Lain.....	13
2.6. Hipotesis.....	14
BAB III METODE PENELITIAN.....	15
3.1. Bahan.....	15
3.2. Alat.....	15
3.3. Tempat dan Waktu Penelitian.....	16
3.4. Tahapan Penelitian.....	16
3.4.1. Pembuatan Bakso Jamur Tiram dan Perlakuan.....	17
3.4.2. Analisis Uji Sensoris Bakso Jamur Tiram.....	20
3.4.3. Analisis Uji Fisik Bakso Jamur Tiram.....	20
3.4.3.1. Analisis Warna.....	20
3.4.3.2. Analisis Tingkat Kekenyalan.....	20
3.4.3.3. Analisis <i>Water Holding Capacity</i>	20
3.4.3.4. Analisis Perubahan Berat Masak.....	20
3.4.4. Analisis Kimia Bakso Jamur Tiram.....	21
3.4.4.1. Uji Kadar Protein.....	21
3.4.4.2. Uji Kadar Lemak.....	21
3.4.4.3. Uji Kadar Air.....	21
3.4.5. Rancangan Percobaan dan Analisis Data.....	21
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22
4.1. Analisis Sifat Fisik.....	22
4.1.1. Warna.....	22
4.1.2. <i>Water Holding Capacity</i>	24
4.1.3. Perubahan Berat Masak.....	26
4.1.4. Tingkat Kekenyalan.....	27
4.2. Analisis Sifat Sensoris.....	30
4.2.1. Rasa.....	30
4.2.2. Tekstur.....	31
4.2.3. Aftertaste.....	32
4.2.4. Keseluruhan.....	32

4.3. Penentuan Formula Terpilih dengan Metode Bayes.....	33
4.4. Analisis Sifat Kimia Bakso dengan Rasio Jamur Tiram 48% dan TSP 10%.....	34
4.4.1. Kadar Lemak.....	35
4.4.2. Kadar Protein.....	35
4.4.3. Kadar Air.....	36
BAB V PENUTUP.....	37
5.1. Kesimpulan.....	37
5.2. Saran.....	37
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	43

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1. Kandungan vitamin dan mineral jamur tiram putih per 100gram.....	9
Tabel 2.2. Kandungan asam amino esensial jamur tiram putih per 100gram.....	10
Tabel 3.1. Formulasi bakso jamur tiram.....	17
Tabel 4.1. Hasil analisis warna bakso jamur tiram putih.....	22
Tabel 4.2. Hasil analisis WHC komponen penyusun bakso jamur tiram.....	24
Tabel 4.3. Hasil analisis perubahan berat masak bakso jamur tiram.....	26
Tabel 4.4. Hasil analisis uji tekstur bakso jamur tiram.....	27
Tabel 4.5. Hasil uji hedonik bakso jamur tiram dengan berbagai rasio.....	30
Tabel 4.6. Hasil penentuan formula terpilih berdasarkan metode Bayes.....	33
Tabel 4.7. Hasil analisis komponen kimia bakso jamur tiram perlakuan 3.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar 3.1. Desain Penelitian Bakso Jamur Tiram.....	19
--	----

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1. Prosedur analisis bakso jamur tiram.....	43
Lampiran 2. Analisis statistik bakso jamur tiram.....	47
Lampiran 3. Borang Uji Sensoris.....	59