

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
PENDAHULUAN.....	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Karakteristik daging sapi	4
Jenis otot.....	4
Bakso	7
Karakteristik bakso	7
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bakso	8
Tepung Tapioka	11
Karakteristik tepung tapioka	11
Kualitas Kimia Bakso	12
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas kimia bakso	12
Kualitas Sensoris Bakso	14
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas sensoris bakso	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	18
Landasan Teori	18
Hipotesis Penelitian	19
MATERI DAN METODE.....	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	21
Alat	21
Bahan	21
Metode	21
Pembuatan bakso sapi	21
Pengujian kualitas kimia	22
Pengujian kualitas sensoris	23
Analisa data	24
HASIL DAN PEMBAHASAN	25
Kualitas Kimia Bakso Sapi.....	25
Kadar Air	26
Kadar Protein.....	27

Kadar Lemak	29
Kadar Kolagen	30
Kualitas Sensoris Bakso Sapi	32
Warna.....	32
Aroma.....	34
Rasa	35
Tekstur	37
Kekenyalan	38
Daya Terima	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	43
Kesimpulan	43
Saran	43
RINGKASAN	44
DAFTAR PUSTAKA.....	48
UCAPAN TERIMA KASIH	56
LAMPIRAN	58