

DAFTAR ISI

	Halaman
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 GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso Sapi	6
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bakso sapi.....	8
Jenis Otot.....	8
Tepung Tapioka	10
Kualitas Fisik Bakso	15
Uji Mikrostruktur Bakso	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	25
MATERI DAN METODE	26
Waktu dan Lokasi Penelitian	26
Materi Penelitian	26
Metode Penelitian	27
Pembuatan bakso sapi	27
Perubahan berat bakso	28
Uji kualitas fisik	29
Mikrostruktur	31
Analisis data	33
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Perubahan Berat Bakso	34
Kualitas Fisik Bakso	36
Mikrostruktur Bakso	44



KESIMPULAN DAN SARAN	49
Kesimpulan	49
Saran.....	49
RINGKASAN.....	50
DAFTAR PUSTAKA	54
UCAPAN TERIMA KASIH	59
LAMPIRAN.....	62

DAFTAR TABEL

Tabel		Halaman
1	Syarat mutu bakso.....	7
2	Syarat mutu tepung tapioka.....	13
3	Komposisi bakso sapi.....	28
4	Perubahan berat bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.....	34
5	Rerata pH bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.....	36
6	Rerata daya ikat air bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.....	38
7	Rerata keempukan bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.....	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar		Halaman
1	Foto mikrograf bakso <i>Longissimus Dorsi</i> level <i>filler</i> 10%	44
2	Foto mikrograf bakso <i>Longissimus Dorsi</i> level <i>filler</i> 15%	44
3	Foto mikrograf bakso <i>Longissimus Dorsi</i> level <i>filler</i> 20%	44
4	Foto mikrograf bakso <i>Biceps femoris</i> level <i>filler</i> 10%	45
5	Foto mikrograf bakso <i>Biceps femoris</i> level <i>filler</i> 15%	45
6	Foto mikrograf bakso <i>Biceps femoris</i> level <i>filler</i> 20%	45

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran		Halaman
1	Diagram alir metode penelitian	62
2	Dokumentasi foto kegiatan penelitian.....	66
3	Hasil analisis nilai perubahan berat.....	67
4	Hasil analisis nilai pH.....	69
5	Hasil analisis nilai daya ikat air	71
6	Hasil analisis nilai keempukan.....	73