

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.....	2
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Jenis otot.....	4
Tepung Tapioka.....	7
Bakso	8
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas bakso.....	9
Kualitas Kimia Bakso	12
Kualitas Sensoris Bakso	14
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	18
Landasan Teori.....	18
Hipotesis Penelitian.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Tempat Penelitian	21
Materi	21
Alat	21
Bahan	21
Metode	22
Pembuatan bakso.....	22
Pengujian kimia	23
Pengujian kualitas sensoris	24
Analisa data	25
HASIL DAN PEMBAHASAN	26
Kualitas Kimia	26
Kadar air.....	26
Kadar protein	28
Kadar lemak.....	31
Kadar kolagen.....	34
Kualitas Sensoris	36
Warna.....	37
Aroma	39

Rasa	41
Tekstur	43
Kekenyalan	46
Daya Terima	48
KESIMPULAN DAN SARAN	51
Kesimpulan	51
Saran.....	52
RINGKASAN	53
DAFTAR PUSTAKA.....	56
UCAPAN TERIMA KASIH	64
LAMPIRAN	66