

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>v</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian.....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Daging.....	5
Lemak .....	6
<i>Whey Powder</i> .....	6
Emulsi .....	8
Bakso .....	10
Bahan Penyusun Bakso .....	12
Kualitas Kimia Bakso.....	17
Kualitas Sensoris Bakso.....	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>25</b>
Landasan Teori .....	25
Hipotesis .....	26
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>27</b>
Waktu dan Pelaksanaan .....	27

Materi .....	27
Metode .....	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>34</b>
Pengujian Kualitas Kimia.....	34
Pengujian Kualitas Sensoris.....	48
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>61</b>
Kesimpulan .....	61
Saran.....	61
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>62</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>65</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>72</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>74</b>

## DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel 1. Syarat Mutu Bakso.....	12
Tabel 2. Formulasi bahan pembuatan bakso.....	29
Tabel 3. Kuesioner uji sensoris.....	33
Tabel 4. Nilai rerata kadar air bakso daging sapi pada level lemak dan <i>whey powder</i> yang berbeda (%).....	34
Tabel 5. Nilai rerata kadar lemak bakso daging sapi pada level lemak dan <i>whey powder</i> yang berbeda (%).....	39
Tabel 6. Nilai rerata kadar protein bakso daging sapi pada level lemak dan <i>whey powder</i> yang berbeda (%).....	42
Tabel 7. Nilai rerata kadar abu bakso daging sapi pada level lemak dan <i>whey powder</i> yang berbeda (%).....	45
Tabel 8. Nilai rerata uji sensoris bakso daging sapi pada level lemak dan <i>whey powder</i> yang berbeda.....	48

## DAFTAR GAMBAR

	Halaman
Gambar 1. Daging Sapi .....	74
Gambar 2. Lemak sapi.....	74
Gambar 3. <i>Whey powder</i> .....	74
Gambar 4. Penghancuran daging.....	74
Gambar 5. Adonan bakso .....	74
Gambar 6. Perebusan bakso .....	74
Gambar 7. Uji kadar air.....	75
Gambar 8. Uji kadar lemak .....	75
Gambar 9. Uji kadar protein.....	75
Gambar 10. Uji kadar abu.....	75
Gambar 11. Uji Sensoris.....	75
Gambar 12. Hasil uji lemak 5% WP 0%.....	75
Gambar 13. Hasil uji lemak 5% WP 2%.....	76
Gambar 14. Hasil uji lemak 5% WP 4%.....	76
Gambar 15. Hasil uji lemak 10% WP 0%.....	76
Gambar 16. Hasil uji lemak 10% WP 2%.....	76
Gambar 17. Hasil uji lemak 10% WP 4%.....	76
Gambar 18. Hasil uji lemak 20% WP 0%.....	76
Gambar 19. Hasil uji lemak 20% WP 2%.....	77
Gambar 20. Hasil uji lemak 20% WP 4%.....	77
Gambar 21. Sampel uji sensoris.....	77

## DAFTAR LAMPIRAN

	Halaman
Lampiran 1. Foto Kegiatan Penelitian .....	74
Lampiran 2. Data pengujian kadar air bakso daging sapi .....	78
Lampiran 3. Data pengujian kadar lemak bakso daging sapi.....	82
Lampiran 4. Data pengujian kadar protein bakso daging sapi .....	86
Lampiran 5. Data pengujian kadar abu bakso daging sapi .....	90
Lampiran 6. Data pengujian kualitas sensoris terhadap warna bakso daging sapi .....	94
Lampiran 7. Data pengujian kualitas sensoris terhadap rasa bakso daging sapi.....	97
Lampiran 8. Data pengujian kualitas sensoris terhadap tekstur bakso daging sapi .....	100
Lampiran 9. Data pengujian kualitas sensoris terhadap aroma bakso daging sapi .....	103
Lampiran 10. Data pengujian kualitas sensoris terhadap daya terima bakso daging sapi.....	106