

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN PEMBIMBING DAN PENGUJI	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iii
PRAKATA	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
INTISARI	x
<i>ABSTRACT</i>	xi
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging kelinci	4
Burger	5
Sifat Kimia Burger	6
Kadar air	6
Kadar protein	8
Kadar lemak	9
Sifat Fisik Burger	10
Warna	10
Nilai pH	11
Daya ikat air (DIA)	12
Susut masak	13
Keempukan	13
Sifat Sensoris Burger	14
Warna	14
Aroma	15
Rasa	15
Tekstur	16
Daya terima	17
Umbi Bit	17
Zat pewarna dalam umbi bit	18
Senyawa antioksidan dalam umbi bit	19
Senyawa antibakteri dalam umbi bit	21
Preservasi	22
Kontaminasi Mikrobia	23
Bilangan Peroksida	24
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	27
Landasan Teori	27
Hipotesis	28
MATERI DAN METODE	29
Waktu dan Tempat Penelitian	29

Materi Penelitian	29
Alat penelitian.....	29
Bahan penelitian.....	29
Metode Penelitian	30
Rancangan percobaan	30
Penepungan umbi bit.....	30
Pengujian kandungan tepung umbi bit.....	30
Uji aktivitas antioksidan	30
Pembuatan burger daging kelinci	31
Uji sifat kimia	31
Uji sifat fisik	33
Uji sifat sensoris	34
Uji <i>total plate count</i>	35
Uji bilangan peroksida	35
Analisis hasil.....	36
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	37
Sifat Tepung Umbi Bit	37
Sifat fisik.....	37
Sifat kimia.....	37
<i>Total Plate Count</i> Burger Daging Kelinci	39
Bilangan Peroksida Burger Daging Kelinci	42
Sifat Kimia Burger Daging Kelinci.....	45
Kadar air.....	46
Kadar protein.....	47
Kadar lemak	48
Sifat Fisik Burger Daging Kelinci	49
Warna.....	50
Nilai pH.....	53
Daya ikat air	54
Susut masak.....	55
Keempukan	56
Sifat Sensoris Burger Daging Kelinci	58
Warna.....	59
Aroma.....	60
Rasa.....	62
Tekstur	63
Daya terima.....	64
KESIMPULAN DAN SARAN	65
Kesimpulan	65
Saran	65
RINGKASAN	66
SUMMARY	68
DAFTAR PUSTAKA.....	70