

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</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 GAMBAR</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	2
Manfaat Penelitian.....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>3</b>
Bakso Daging Sapi.....	3
Bahan Penyusun Bakso.....	3
Tepung Kacang Hijau.....	6
Tepung Kacang Kedelai.....	7
Tepung Kacang Merah.....	7
Kualitas Fisik Bakso.....	8
Mikrostruktur Bakso.....	10
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>13</b>
Landasan Teori.....	13
Hipotesis.....	14
<b>MATERI DAN METODE PENELITIAN</b> .....	<b>15</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	15
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>20</b>
Kualitas Fisik Bakso.....	20
Mikrostruktur Bakso.....	25
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b> .....	<b>28</b>
Kesimpulan.....	28
Saran.....	28
<b>RINGKASAN</b> .....	<b>29</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA</b> .....	<b>34</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH</b> .....	<b>37</b>
<b>LAMPIRAN</b> .....	<b>39</b>

**Halaman**

Gambar 1. Mikrostruktur bakso daging sapi.....	25
Gambar 2. Pembuatan bakso.....	43
Gambar 3. Uji daya ikat air.....	43
Gambar 4. Uji keempukan.....	43



UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**PENGARUH JENIS BAHAN PENGIKAT TEPUNG BIJI LEGUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN  
MIKROSTRUKTUR BAKSO  
DAGING SAPI**

RETNO WULAN DIAZ P, Dr. Ir., Jamhari, M.Agr.Sc., IPM., ASEAN.Eng. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

**DAFTAR TABEL**

**Halaman**

Tabel 1. Formulasi pembuatan bakso.....	16
Tabel 2. Rerata hasil uji sifat fisik bakso.....	20



**PENGARUH JENIS BAHAN PENGIKAT TEPUNG BIJI LEGUM TERHADAP KUALITAS FISIK DAN  
MIKROSTRUKTUR BAKSO  
DAGING SAPI**

RETNO WULAN DIAZ P, Dr. Ir., Jamhari, M.Agr.Sc., IPM., ASEAN.Eng. ; Ir. Rusman, MP., Ph.D.

Universitas Gadjah Mada, 2021 | Diunduh dari <http://etd.repository.ugm.ac.id/>

UNIVERSITAS  
GADJAH MADA

**DAFTAR LAMPIRAN**

**Halaman**

Lampiran 1. Proses pembuatan bakso daging sapi.....	39
Lampiran 2. Hasil uji statistik.....	40