

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>SURAT REKOMENDASI UNGAH ETD</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>x</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	3
Manfaat Penelitian .....	3
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>4</b>
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso Daging .....	4
Daging .....	4
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ) .....	5
Bahan pengikat ( <i>Binder</i> ) .....	6
Bumbu-bumbu .....	6
Garam.....	7
Air es .....	7
Tepung Kacang Merah .....	8
Tepung Kacang Hijau .....	9
Tepung Kedelai .....	11
Komposisi Kimia Bakso Daging Sapi.....	13
Kadar air .....	13
Kadar protein .....	13
Kadar lemak.....	14
Kadar abu .....	14
Kualitas Sensoris Bakso Daging Sapi.....	15
Warna .....	16
Rasa .....	16
Tekstur.....	16
Aroma .....	17

Daya terima .....	17
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>18</b>
Landasan Teori.....	18
Hipotesis.....	19
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>20</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	20
Materi Penelitian .....	20
Alat .....	20
Metode Penelitian .....	20
Proses pembuatan bakso .....	20
Pengujian komposisi kimia.....	21
Pengujian kualitas sensoris .....	24
Analisis Data.....	24
<b>PEMBAHASAN .....</b>	<b>26</b>
Komposisi Kimia Bakso .....	26
Kadar air .....	26
Kadar protein .....	27
Kadar lemak.....	28
Kadar abu .....	30
Kualitas Sensoris Bakso Daging Sapi.....	31
Warna .....	31
Rasa .....	32
Tekstur.....	33
Aroma .....	34
Daya Terima .....	34
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>36</b>
Kesimpulan.....	36
Saran .....	36
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>37</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>39</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>43</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>44</b>