

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN .....</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.....	6
Manfaat Penelitian.....	6
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>7</b>
Produk Bakso Goreng (Basreng).....	7
Bahan Penyusun Basreng Daging Sapi.....	8
Bahan Utama Daging Sapi .....	8
Bahan Tambahan Penyusun Basreng Daging Sapi.....	10
Tepung Tapioka.....	10
Tepung Sagu .....	11
Bumbu .....	12
Bawang putih.....	14
Telur .....	14
Air .....	15
Bahan Perenyah.....	16
<i>Baking powder</i> .....	16
<i>Baking soda</i> .....	17
SAPP .....	19

Kualitas Fisik Basreng Daging Sapi.....	20
Kualitas Sensoris Basreng Daging Sapi .....	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....</b>	<b>24</b>
Landasan Teori.....	24
Hipotesis.....	25
<b>MATERI DAN METODE .....</b>	<b>26</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	26
Materi Penelitian.....	26
Metode Penelitian .....	27
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>32</b>
Kualitas Fisik Basreng Daging Sapi.....	32
Kualitas Sensoris Basreng Daging Sapi .....	40
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>47</b>
Kesimpulan.....	47
Saran .....	47
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>54</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>64</b>