

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL .....</b>	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN.....</b>	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN .....</b>	<b>iv</b>
<b>INTISARI .....</b>	<b>v</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>vi</b>
<b>DAFTAR ISI .....</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>ix</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN.....</b>	<b>x</b>
<b>PENDAHULUAN.....</b>	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	2
Manfaat Penelitian.....	2
<b>TINJAUAN PUSTAKA.....</b>	<b>3</b>
Karakteristik Bakso.....	3
Komposisi Kimia Daging Kambing .....	4
Komposisi Kimia Tepung Ubi Jalar Kuning.....	5
Tepung Tapioka Sebagai Bahan Pengisi Bakso.....	5
Bumbu-Bumbu Penyedap pada Pembuatan Bakso.....	6
Komposisi Kimia Bakso dan Faktor yang Mempengaruhi.....	7
Kualitas Sensoris Bakso dan Faktor yang Mempengaruhi.....	9
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....</b>	<b>13</b>
Landasan Teori .....	13
Hipotesis .....	14
<b>MATERI DAN METODE.....</b>	<b>15</b>
Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
Materi Penelitian.....	15
Metode Penelitian.....	16
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>20</b>
Kualitas Kimia Bakso.....	20
Kualitas Sensoris Bakso.....	24
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>31</b>
Kesimpulan .....	31

Saran .....	31
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>32</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>36</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>39</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>41</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Syarat mutu bakso daging .....	3
2. Komposisi bahan dalam pembuatan bakso .....	17
3. Tingkatan skor uji sensoris bakso.....	19
4. Rerata nilai kadar air, kadar lemak, dan kadar protein bakso daging kambing dengan imbangian tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning.....	20
5. Nilai rerata skor warna, rasa, aroma, tekstur, kekenyalan dan daya terima bakso daging kambing dengan imbangian <i>filler</i> tepung tapioka dan tepung ubi jalar kuning.....	24

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Hasil analisis komposisi kimia tepung ubi jalar kuning.....	41
2. Perhitungan komposisi bahan pembuatan bakso.....	42
3. Analisis statistik kadar air bakso.....	43
4. Analisis statistik kadar lemak bakso.....	44
5. Analisis statistik kadar protein bakso.....	45
6. Angket skoring uji sensoris.....	46
7. Data panelis skor warna bakso.....	47
8. Data panelis skor rasa bakso.....	48
9. Data panelis skor aroma bakso.....	48
10. Data panelis skor tekstur bakso.....	50
11. Data panelis skor kekenyalan bakso.....	51
12. Data panelis skor daya terima bakso.....	52