UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LEVEL EKSTRAK WORTEL (Daucus carota) TERHADAP KUALITAS FISIK, SENSORIS DAN KANDUNGAN BETAKAROTEN BAKSO DAGING SAPI
NINIK SUNDARI , Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR ISI

Halaman

HALAMAN JUDUL i
HALAMAN PERSETUJUAN ii
HALAMAN PENGESAHAN iii
HALAMAN PERNYATAAN iv
HALAMAN PERSEMBAHAN iv
BAKSO DAGING SAPI vi
ABSTRACT vii
DAFTAR ISI viii
DAFTAR TABEL x
DAFTAR GAMBAR xi
DAFTAR LAMPIRAN xii
PENDAHULUAN 1
Latar Belakang 1
Tujuan Penelitian 4
Manfaat Penelitian 4
TINJAUAN PUSTAKA 5
Bakso 5
Bahan Penyusun Bakso 5
Wortel (*Daucus carota*) 9
Kualitas Fisik Bakso 11
Kualitas Sensoris Bakso 15
Kandungan β-karoten Wortel 19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS 22
Landasan Teori 22
Hipotesis 23
MATERI DAN METODE 24
Waktu dan Tempat Penelitian 24
Materi Penelitian 24
Metode Penelitian 25
Uji pH 26
Daya ikat air (DIA). 26

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LEVEL EKSTRAK WORTEL (Daucus carota) TERHADAP KUALITAS FISIK, SENSORIS DAN KANDUNGAN BETAKAROTEN BAKSO DAGING SAPI
NINIK SUNDARI , Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

Uji keempukan 27
Ekstraksi sampel segar 28
Kromatografi kolom 29
Pengukuran serapan 29
HASIL DAN PEMBAHASAN 31
Kualitas Fisik Bakso 31
Kualitas Sensoris Bakso 36
Kandungan β-Karoten Bakso 43
KESIMPULAN DAN SARAN 46
Kesimpulan 46
Saran 46
RINGKASAN 47
DAFTAR PUSTAKA 50
UCAPAN TERIMA KASIH 55
LAMPIRAN 57

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LEVEL EKSTRAK WORTEL (Daucus carota) TERHADAP KUALITAS FISIK, SENSORIS DAN KANDUNGAN BETAKAROTEN BAKSO DAGING SAPI
NINIK SUNDARI , Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR TABEL

Tabel Halaman

1. Kandungan gizi dan kalori dalam umbi wortel per 100 g bahan segar 10
2. Bahan Penyusun Bakso 24
3. Metode *scoring* pada uji sensoris 28
4. Kualitas fisik dan kadar air bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 31
5. Kualitas sensoris bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 36
6. Kandungan β-karoten adonan dan bakso daging sapi dengam penambahan ekstrak wortel (μg/100 g)..... 43

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LEVEL EKSTRAK WORTEL (Daucus carota) TERHADAP KUALITAS FISIK, SENSORIS DAN KANDUNGAN BETAKAROTEN BAKSO DAGING SAPI
NINIK SUNDARI , Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR GAMBAR

Gambar Halaman

1. Rumus struktur β-karoten 20

UNIVERSITAS
GADJAH MADA
PENGARUH LEVEL EKSTRAK WORTEL (Daucus carota) TERHADAP KUALITAS FISIK, SENSORIS DAN KANDUNGAN BETAKAROTEN BAKSO DAGING SAPI
NINIK SUNDARI , Dr. Ir. Jamhari, M.Agr.Sc; Ir. Edi Suryanto, M.Sc., Ph.D.
Universitas Gadjah Mada, 2016 | Diunduh dari http://etd.repository.ugm.ac.id/

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran Halaman

1. Formulasi bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 57
2. Bagan pembuatan bakso daging sapi 58
3. Perhitungan nilai pH 59
4. Perhitungan daya ikat air (DIA) 60
5. Perhitungan nilai keempukan 61
6. Perhitungan nilai kadar air 62
7. Angket panelis mengenai pengaruh penambahan ekstrak wortel pada level yang berbeda terhadap kualitas sensoris bakso daging sapi 63
8. Angket skoring panelis mengenai pengaruh level ekstrak wortel terhadap kualitas sensoris bakso daging sapi 64
9. Analisis statistik warna bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 65
10. Analisis statistik rasa bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 67
11. Analisis statistik tekstur bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 69
12. Analisis statistik kekenyalan bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 71
13. Analisis statistik daya terima bakso daging sapi dengan penambahan ekstrak wortel 73
14. Perhitungan kandungan β-karoten 75