

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 (<i>Daucus carota</i>)	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

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

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 <i>scoring</i> 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 dengan penambahan ekstrak wortel ($\mu\text{g}/100\text{ g}$).....	43

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Rumus struktur β -karoten	20

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