

## DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN SAMPUL.....	i
HALAMAN JUDUL.....	ii
HALAMAN PERSETUJUAN DAN PENGESAHAN .....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI .....	iv
PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN .....	xii
INTISARI .....	xiii
ABSTRACT .....	xiv
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
TINJAUAN PUSTAKA .....	6
Bakso.....	6
Bakso Goreng ( <i>Basreng</i> ) Daging Sapi .....	9
Tepung atau Pati.....	11
Amilosa.....	13
Amilopektin.....	14
Bahan Baku <i>Basreng</i> Daging Sapi .....	14
Daging .....	14
Bahan pengisi ( <i>filler</i> ) .....	18
Bumbu-bumbu .....	27
Telur ayam .....	42
Air.....	44
<i>Baking Powder</i> .....	44
Kualitas Kimia <i>Basreng</i> Daging Sapi .....	46
Kadar air.....	46
Kadar protein.....	47
Kadar karbohidrat .....	49
Kadar lemak .....	51
Kadar abu.....	53
Kualitas Fisik <i>Basreng</i> Daging Sapi.....	54
Nilai pH.....	54
Keempukan .....	55
Kerenyahan .....	56
Kualitas Sensori <i>Basreng</i> Daging Sapi.....	58
Warna.....	58
Aroma.....	59
Rasa.....	60
Tekstur .....	60
Daya Terima .....	61
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS .....	63
Landasan Teori .....	63

Hipotesis .....	65
MATERI DAN METODE PENELITIAN .....	66
Waktu dan Tempat Penelitian .....	66
Materi Penelitian .....	66
Alat .....	66
Bahan .....	66
Metode Penelitian .....	67
Pembuatan <i>basreng</i> daging sapi .....	67
Pengujian kualitas kimia <i>basreng</i> daging sapi.....	68
Pengujian kualitas fisik <i>basreng</i> daging sapi.....	70
Pengujian kualitas sensori <i>basreng</i> daging sapi .....	71
Analisis data .....	72
HASIL DAN PEMBAHASAN .....	73
Komposisi Kimia Tepung Tapioka, Tepung Sagu, dan Tepung Jagung.....	73
Kualitas Kimia <i>Basreng</i> Daging Sapi.....	73
Kadar air.....	73
Kadar protein .....	76
Kadar karbohidrat .....	78
Kadar lemak .....	80
Kadar abu.....	83
Kualitas Fisik <i>Basreng</i> Daging Sapi.....	85
Nilai pH.....	85
Keempukan (sampel <i>basreng</i> mentah) .....	87
Kerenyahan .....	89
Kualitas Sensori <i>Basreng</i> Daging Sapi.....	92
Warna.....	92
Aroma.....	94
Rasa.....	95
Tekstur .....	96
Daya Terima .....	98
KESIMPULAN DAN SARAN .....	100
Kesimpulan .....	100
Saran .....	100
RINGKASAN .....	101
SUMMARY .....	104
DAFTAR PUSTAKA.....	107
LAMPIRAN .....	123