

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
INTISARI	vi
ABSTRACT	vii
DAFTAR ISI	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Permasalahan	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Daging Sapi	4
Karakteristik daging sapi	4
Jenis otot	5
Bakso Sapi	6
Karakteristik bakso sapi	6
Faktor-faktor yang mempengaruhi bakso sapi	8
Tepung Tapioka	11
Kualitas Fisik Bakso	12
Nilai pH	12
Daya ikat air	13
Keempukan	13
Cooking Yield	14
Mikrostruktur Bakso	15
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	20
Waktu dan Tempat Penelitian	20
Materi	20
Alat	20
Bahan	20
Metode	21
Pembuatan bakso sapi	21
Uji karakteristik fisik	22
Mikrostruktur	24
Analisis data	26
HASIL PEMBAHASAN	27

Kualitas Fisik Bakso Sapi	27
Nilai pH.....	27
Daya Ikat Air.....	29
Keempukan	32
<i>Cooking Yield</i>	34
Mikrostruktur.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	41
Kesimpulan.....	41
Saran.....	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA.....	46
UCAPAN TERIMA KASIH.....	52
LAMPIRAN	55

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Perbandingan antara karakteristik otot <i>Longissimus dorsi</i> dan otot <i>Triceps brachii</i>	5
2. Syarat mutu bakso	8
3. Syarat mutu tepung tapioka	12
4. Komposisi bakso sapi	22
5. Rerata pH bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.	27
6. Rerata daya ikat air bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i>	30
7. Rerata keempukan bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda	32
8. Perubahan <i>cooking yield</i> bakso sapi dengan jenis otot dan level <i>filler</i> yang berbeda.....	34

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Foto mikrograf bakso otot <i>Longissimus Dorsi</i> level filler 10%.....	37
2. Foto mikrograf bakso otot <i>Longissimus Dorsi</i> level filler 15%.....	37
3. Foto mikrograf bakso otot <i>Longissimus Dorsi</i> level filler 20%.....	37
4. Foto mikrograf bakso otot <i>Triceps Brachii</i> level filler 10%	37
5. Foto mikrograf bakso otot <i>Triceps Brachii</i> level filler 10%	37
6. Foto mikrograf bakso otot <i>Triceps Brachii</i> level filler 10%	37

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Komposisi bakso sapi.....	55
2. Proses pembuatan bakso	56
3. Dokumentasi	57
4. Hasil analisis statistik uji pH bakso sapi	58
5. Hasil analisis statistik uji daya ikat air bakso sapi.....	60
6. Hasil analisis statistik uji keempukan bakso sapi.....	62
7. Hasil analisis statistik uji <i>cooking yield</i> bakso sapi	64