

## DAFTAR ISI

	<b>Halaman</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN .....</b>	<b>iii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN.....</b>	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN.....</b>	<b>v</b>
<b>RIWAYAT HIDUP .....</b>	<b>vii</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>viii</b>
<b>ABSTRACT .....</b>	<b>ix</b>
<b>ABSTRAK .....</b>	<b>x</b>
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR TABEL .....</b>	<b>xiv</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN .....</b>	<b>1</b>
1.1 Latar Belakang .....	1
1.2 Rumusan Masalah .....	3
1.3 Tujuan Penelitian.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	4
1.5 Kerangka Berpikir .....	6
1.6 Hipotesis .....	7
<b>BAB II TINJAUAN PUSTAKA .....</b>	<b>7</b>
2.1 Daging Sapi.....	7
2.2 Bakso.....	7
2.3 Bahan Baku dalam Pembuatan Bakso.....	8
2.3.1 Bahan Pengisi .....	9
2.3.2 Bumbu dan es .....	9
2.4 Tepung Tapioka.....	10
2.5 Tepung Ubi Jalar Ungu (Ipomoea Batatas Blackie).....	11
2.6 Mutu Sensorik bakso .....	14
2.7 Uji Organoleptik.....	14
2.7.1 Warna.....	15
2.7.2 Rasa .....	16
2.7.3 Tekstur.....	16
2.7.4 Aroma .....	17
<b>BAB III METODE PENELITIAN .....</b>	<b>18</b>

3.1 Lokasi dan Penelitian .....	18
3.2 Materi Penelitian .....	18
3.2.1 Alat .....	18
3.2.2 Bahan .....	18
3.3 Metode Penelitian.....	18
3.3.1 Kerangka Konsep .....	19
3.3.2 Cara Mengambil Responden .....	19
3.4 Prosedur Penelitian.....	20
3.4.1 Proses Pembuatan .....	20
3.4.2 Uji Organoleptik .....	20
3.5 Variabel Penelitian .....	21
3.5.2 Rasa .....	21
3.5.3 Aroma .....	21
3.5.4 Tekstur .....	21
3.6 Skala Likert .....	21
3.7 Analisis Data .....	22
3.8 Batasan Istilah .....	23
<b>BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN .....</b>	<b>24</b>
4.1 Uji Organoleptik.....	24
4.1.1 Warna.....	25
4.1.2 Rasa .....	26
4.1.3 Aroma .....	27
4.1.3 Tekstur.....	28
<b>BAB V KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>29</b>
5.1 Kesimpulan.....	29
5.2 Saran.....	29
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>30</b>

## DAFTAR TABEL

Tabel 1 Perbandingan Kandungan Gizi .....	5
Tabel 2. Komposisi Gizi Daging Sapi per 100gram .....	7
Tabel 3. Tabel Perbandingan Nutrisi Per 100 Gram .....	10
Tabel 4. Harga Perbandingan .....	11
Tabel 5. Kandungan yang Sama dan Potensi Substitusi .....	11
Tabel 6. Kandungan Gizi Ubi Jalar Ungu dalam Bahan 100gr Bahan Segar. ....	11
Tabel 7. Kandungan Nutrisi Ubi Jalar Putih, Ubi Jalar Kuning, Ubi Jalar Ungu..	13
Tabel 8. Syarat mutu bakso daging .....	14
Tabel 9. Bahan Pembuatan Bakso .....	18
Tabel 10. Metode Eksperimental .....	19
Tabel 11. Skala Likert .....	22
Tabel 12. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna .....	25
Tabel 13 Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa .....	26
Tabel 14. Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma .....	27
Tabel 15. Hasil Organoleptik Terhadap Tekstur .....	28