



- Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak meugikan kepentingan yang wajar UIN Suska Riau.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin UIN Suska Riau.

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	v
DAFTAR GAMBAR	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
I. PENDAHULUAN.....	1
1.1. Latar Belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian.....	4
1.3. Manfaat Penelitian.....	4
1.4. Hipotesis Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA.....	5
2.1. Daun Pegagan (<i>Centella asiatica L. Urban</i>)	5
2.2. Kandungan Kimia dan Manfaat Daun Pegagan	7
2.3. Daging Kambing	9
2.4. Bakso	10
2.5. Mutu Organoleptik	14
III. MATERI DAN METODE	18
3.1. Waktu dan Tempat	18
3.2. Bahan dan Alat	18
3.3. Metode Penelitian.....	19
3.4. Prosedur Penelitian.....	20
3.5. Peubah yang Diamati.....	22
3.6. Analisis Data	26
VI. HASIL DAN PEMBAHASAN	28
4.1. Angka Lempeng Total	28
4.2. Hasil Uji Bakteri <i>Coliform</i>	29
4.3. Pengujian Daya Hambat (Zona Bening) Ekstrak daun pegagan.....	30
4.4. Mutu Organoleptik	31
V. PENUTUP	40
5.1. Kesimpulan.....	40
5.2. Saran	40
DAFTAR PUSTAKA	41
LAMPIRAN	47