

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	iv
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	1
1.1.Latar Belakang	1
1.2.Tujuan Penelitian	3
1.3.Manfaat Penelitian	3
1.4.Hipotesis.....	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Daging Sapi	4
2.2. Bakso	5
2.3. Ubi Jalar Ungu.....	7
2.4. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	9
2.5. Tepung Sagu	10
2.6. Sifat Organoleptik.....	11
2.6.1. Warna	12
2.6.2. Rasa	12
2.6.3. Aroma	13
2.6.4. Tekstur.....	13
2.6.5. Kekenyalan.....	14
2.6.6. <i>Juiciness</i>	14
2.6.7. Panelis	15
2.6.8. Seleksi Panelis.....	16
III. MATERI DAN METODE	18
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	18
3.2. Materi Penelitian	18
3.3. Metode Penelitian.....	18
3.4. Prosedur Penelitian.....	19
3.5. Peubah yang Diamati.....	21
3.6. Analisis Data.....	22

IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	24
4.1.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan Warna	24
4.2.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan Rasa	27
4.3.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan Aroma	29
4.4.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan Tekstur.....	31
4.5.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan <i>Juiciness</i>	33
4.6.	Mutu Hedonik & Tingkat Kesukaan Kekenyalan	34
V.	PENUTUP.....	35
	DAFTAR PUSTAKA.....	37
	LAMPIRAN.....	42

Hak Cipta Diindungi 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 merugikan 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.

