

DAFTAR ISI

	Halaman
KATA PENGANTAR	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
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 Penelitian	3
II. TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Daging Sapi.....	4
2.2. Bakso.....	4
2.3. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	6
2.4. Tepung Sagu	6
2.5. Ubi Jalar Ungu	8
2.6. Rendemen	10
2.7. Nilai Ph	11
2.8. Daya Mengikat Air (DMA)	12
2.9. Warna.....	12
III. MATERI DAN METODE.....	14
3.1. Waktu dan Tempat	14
3.2. Bahan dan Alat.....	14
3.2.1. Bahan.....	14
3.2.2. Alat.....	14
3.3. Metode Penelitian	14
3.4. Prosedur Penelitian	15
3.4.1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	15
3.4.2. Prosedur Pembuatan Bakso.....	16
3.5. Peubah yang Diamati	17
3.5.1. Analisis Rendemen.....	17
3.5.2. Derajat Keasaman	17
3.5.3. Uji Daya Mengikat Air.....	17
3.5.4. Uji Warna	18
3.6. Analisis Data	19
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	22

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 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.

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 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.

4.1. Rendemen	22
4.2. Derajat Keasaman	24
4.3. Daya Mengikat Air.....	26
4.4. Warna	28
V. PENUTUP	30
4.5. Kesimpulan	30
4.6. Saran	30
DAFTAR PUSTAKA	31
LAMPIRAN	35



UIN SUSKA RIAU

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
2.1 Mutu Bakso Berdasarkan SNI.....	8
2.2 Kandungan Kimia Pada Ubi Jalar Ungu.	9
3.1 Komposisi Bahan yang digunakan dalam Pembuatan Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung ubi jalar ungu.....	15
3.2 Analisis Ragam.	20
4.1 Rataan Rendemen Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu	22
4.2 Rataan Nilai pH Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu	24
4.3 Rataan Nilai DMA (Daya Mengikat Air) Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.....	26
4.4 Rataan Warna Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Ubi Jalar Ungu.	28

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
2.1 Ubi Jalar Ungu	9
3.1 Diagram Alur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	16
3.2 Bagan Alir Pembuatan Bakso	16
4.1 Bakso Daging Sapi	29

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.

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Rata-rata rendemen.....	35
2. Rata-rata Nilai pH	38
3. Daya mengikat air	41
4. Warna	43
5. Dokumentasi pembuatan tepung ubi jalar ungu.....	46
6. Dokumentasi pembuatan bakso.....	47
7. Dokumentasi alat uji fisik	49

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.