

## DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR .....	i
INTISARI.....	ii
ABSTRACT .....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR .....	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
<b>I. PENDAHULUAN</b>	
1.1. Latar belakang.....	1
1.2. Tujuan Penelitian .....	3
1.3. Manfaat Penelitian .....	3
1.4. Hipotesis Penelitian.....	3
<b>II. TINJAUAN PUSTAKA</b>	
2.1. <i>Edible Coating</i> .....	4
2.2. Pati Biji Nangka .....	5
2.3. Bakso Sapi.....	8
2.4. Mutu Sensorik Bakso.....	10
2.4.1. Warna.....	10
2.4.2. Tekstur.....	10
2.4.3. Kekenyalan.....	11
2.4.4. Aroma.....	11
2.4.5. Uji Organoleptik.....	12
2.4.6. Panelis.....	13
<b>III. MATERI DAN METODE</b>	
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 Bakso Menurut Hadi, dan SNI.....	15
3.4.2. Estraksi Pati Biji Nangka.....	17
3.4.3. Pembuatan Larutan <i>Edible coating</i> .....	17
3.4.4. Aplikasi <i>Edible coating</i> pada Bakso Sapi.....	18
3.4.5. Penyimpanan .....	18
3.5. Peubah yang Diamati.....	19
3.6. Prosedur Analisis .....	19
3.6.1. Pengujian Sensoris.....	19
3.7. Analisis Data.....	20

<b>IV. HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	
4.1. Mutu Sensori.....	23
4.1.1. Warna.....	23
4.1.2. Aroma.....	24
4.1.3. Kekenyalan.....	26
4.1.4. Tekstur.....	28
<b>V. PENUTUP</b>	
5.1. Kesimpulan.....	31
5.2. Saran.....	31
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>32</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>36</b>

**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.

