



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	3
1.3.Manfaat Penelitian	4
1.4. Hipotesis Penelitian	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Bakso Daging Sapi	5
2.2. Bahan Baku Bakso.....	6
2.3. Sifat Kimia Bakso Daging Sapi.....	10
III. MATERI DAN METODE.....	15
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2. Materi Penelitian	15
3.3. Metode Penelitian.....	15
3.4. Prosedur penelitian.....	16
3.5. Variabel yang diamati	18
3.6. Prosedur Analisis.....	19
3.7 Analisis Data	25
IV. HASIL DAN PEMBAHASAN.....	27
4.1. Kadar Air.....	27
4.2. Kadar Abu.....	28
4.3. Kadar Protein.	29
4.4. Kadar Lemak.....	30
4.5. Karbohidrat	31
4.6. Kadar Serat Kasar.....	32
4.7. Kadar Antosianin	34

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.

V. PENUTUP.....	35
5.1. Kesimpulan.....	35
5.2. Saran	35
DAFTAR PUSTAKA.....	36
LAMPIRAN	40

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.

