

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.....	4
II. TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1. Ubi Jalar Ungu	5
2.2. Tepung Ubi Jalar Ungu.....	6
2.3. Bakso	6
2.4. Kerusakan Pangan dan Mikroba.....	7
2.5. Penyimpanan Suhu Dingin	8
2.6. Umur Simpan.....	10
2.7. Nilai pH.....	10
2.8. Mikroba Pembusuk	11
III. MATERI DAN METODE.....	15
3.1. Waktu dan Tempat Penelitian.....	15
3.2. Bahan dan Alat Penelitian.....	15
3.3. Metode Penelitian.....	15
3.4. Prosedur Penelitian.....	17
3.4.1. Pembuatan Tepung Ubi Jalar Ungu	17
3.4.2. Pembuatan Bakso	18
3.5. Parameter Penelitian.....	20
3.5.1. Nilai pH Bakso.....	20
3.5.2. Perhitungan Angka Lempeng Total	20
3.5.3. Uji <i>Coliform</i>	21
3.5.4. Uji <i>Eschericia coli</i>	22
3.6. Analisis Data.....	24

IV.	HASIL DAN PEMBAHASAN.....	26
4.1.	Angka Lempeng Total Bakso Daging Sapi.....	26
4.2.	Nilai pH Bakso Daging Sapi.....	28
4.3.	Pengujian Jumlah <i>Coliform</i>	31
4.4.	Pengujian Jumlah <i>Eschericia coli</i>	32
V.	PENUTUP.....	34
	DAFTAR PUSTAKA.....	35
	LAMPIRAN.....	39

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.

