

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Klasifikasi Ikan Mujair.....	6
Tabel 2.2 Kandungan Gizi Ikan Mujair Per 100 gram	7
Tabel 2.3 Klasifikasi Jamur Tiram	8
Tabel 2.4 Kandungan Gizi Jamur Tiram Per 100 gram.....	9
Tabel 2.5 Karakteristik dan Deskripsi Mutu Sensorik Bakso	13
Tabel 2.6 Standar Mutu Bakso	14
Tabel 3.1 Formula Umum Bakso Ikan Mujair dan Jamur Tiram	24
Tabel 3.2 Komposisi Bahan Baku Pada Setiap Formula.....	24
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Dari Ketiga Formula Bakso.....	35
Tabel 4.2 Perbandingan Analisis Nilai Gizi Dengan SNI.....	44
Tabel 4.3 Hasil Pengamatan Lama Simpan Pada Suhu Ruang	48
Tabel 4.4 Hasil Pengamatan Lama Simpan Pada Chiller.....	49
Tabel 4.5 Hasil Pengamatan Lama Simpan Pada Freezer	50
Tabel 4.6 Komposisi Zat Gizi Bakso Ikan Mujair dan Jamur Tiram Formula 2..	53