

DAFTAR ISI

JUDUL	i
LEMBAR PERNYATAAN ORISINALITAS	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
RIWAYAT HIDUP PENULIS	v
KATA PENGANTAR	vi
HALAMAN PERNYATAAN PERSETUJUAN PUBLIKASI	viii
ABSTRAK	ix
DAFTAR ISI	xi
DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
BAB I: PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Rumusan Masalah	3
D. Batasan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	4
F. Hipotesis Penelitian	4
G. Manfaat Penelitian	5
H. Keterbaruan Penelitian	5
BAB II: TINJAUAN PUSTAKA	11
A. Bakso	11
1. Definisi, Sejarah, dan Karakteristik	11
2. Pembuatan Bakso	13
3. Proses Pencucian Daging Untuk Dihaluskan	14
4. Pengaruh Frekuensi Pencucian Daging	14
5. Jenis Protein Pada Daging dan Ikan	15
6. Bahan-bahan Pembuatan Bakso	17
B. Kerang Dara	22
1. Deskripsi dan Klasifikasi	22
2. Kandungan Kimia	24
3. Kadar Logam Berat dan Cara Mengurangnya	26
C. Kerangka Berpikir	28
D. Kerangka Konsep	30
BAB III: METODOLOGI PENELITIAN	31
A. Ruang Lingkup Penelitian	31
1. Tempat dan Waktu Penelitian	31
2. Bahan Penelitian	31
3. Alat Penelitian	32
B. Rancangan Penelitian Utama	32

C. Proses Pembuatan Bakso	34
D. Tehnik Penarikan Sampel	35
E. Parameter yang Diteliti	36
F. Instrumen Penelitian	37
G. Variabel Penelitian	37
H. Analisis Statistik	37
I. Tahapan Penelitian Utama	38
J. Definisi Konseptual	40
K. Metode Analisis Kimia	45
BAB IV: HASIL	49
A. Formulasi Bakso Kerang Dara	49
B. Uji Hedonik Bakso Kerang Dara	50
C. Hasil Pengujian Laboratorium Bakso Kerang Dara	52
BAB V: PEMBAHASAN	57
BAB VI: PENUTUP	72
KETERBATASAN PENELITIAN	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	81
1. Formulir Uji Hedonik	81
2. Uji Normalitas Data	82
3. Output Uji ANOVA-Bonferroni	84
4. Dokumentasi Pembuatan Bakso	90
5. Dokumentasi Uji Organoleptik	92
6. Laporan Pengujian Laboratorium Balitbang Pascapanen	93
7. Laporan Pengujian Profil Tekstur	94

DAFTAR TABEL

Tabel 1.1 Review Beberapa Penelitian Terkait	5
Tabel 2.1 Syarat Mutu Bakso Daging	13
Tabel 2.2 Kandungan Kimia Tepung Tapioka	18
Tabel 2.3 Kandungan Kimia Tepung Mocaf	19
Table 2.4 Kandungan Kimia Tepung Terigu	24
Tabel 2.5 Komposisi Mineral Kerang Dara (USDA, 2006)	24
Tabel 2.6 Komposisi Mineral Kerang Dara Beberapa Penelitian	25
Tabel 2.7 Hasil Uji Proksimat Kerang Dara Segar	25
Tabel 3.1 Formulasi Bahan Untuk Pembuatan Bakso	33
Tabel 3.2 Formulasi Bahan Pada Beberapa Penelitian	33
Tabel 3.3 Definisi Operasional	43
Tabel 4.1 Hasil Pengamatan Bakso Kerang Dara	49
Tabel 4.2 Hasil Analisis Proksimat	52
Tabel 4.3 Parameter Pengukuran Profil Tekstur	54
Tabel 4.4 Hasil Uji Profil Tekstur Bakso Kerang Dara	55
Tabel 5.1 Kebutuhan Kalsium per Hari	67

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Kerang Dara Utuh dan Daging Kerang Dara	23
Gambar 2.2 Bagan Kerangka Berpikir	29
Gambar 3.1 Skema Penelitian Utama	39
Gambar 4.1 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Rasa Bakso	50
Gambar 4.2 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Aroma Bakso	51
Gambar 4.3 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Tekstur Bakso	51
Gambar 4.4 Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Warna Bakso	52
Gambar 5.1 Hasil Uji Hedonik Semua Perlakuan	59