

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL LUAR	
HALAMAN JUDUL DALAM	
LEMBAR PERSYARATAN GELAR	
LEMBAR PERSETUJUAN	
LEMBAR PENGESAHAN	
LEMBAR PERNYATAAN KEASLIAN PENULISAN	
LEMBAR ABSTRAK	
LEMBAR BIODATA PENULIS	
KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN.....	viii
DAFTAR SINGKATAN DAN SIMBOL.....	ix
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi dan Batasan Masalah.....	5
C. Rumusan Masalah.....	6
D. Tujuan Penelitian	6
E. Manfaat Penelitian	6
F. Hipotesis	6
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Hasil Penelitian Terdahulu	7
B. Telaah Pustaka yang Sesuai.....	9
1. Bahan Tambahan Pangan	9
a. Pengertian.....	9
b. Kegunaan	10

c. Penggolongan	10
2. PengawetMakanan.....	11
a. Pengertian	11
b. Kegunaan	11
c. Cara Pengawetan	12
3. Bakso	14
a. Pengertian	14
b. KerusakandanPengawetanBakso.....	14
c. Jenis - jenis bakso.....	16
d. Proses PembuatanBakso.....	17
e. SyaratMutuBakso	20
4. Lengkuas.....	20
a. Pengertian	20
b. UraianTanaman	21
c. Kandungan Kimia.....	22
d. KomposisiLengkuas	22
e. ManfaatLengkuas	24
5. Organoleptik	25
a. Pengertian	25
b. Jenis Uji Organoleptik	25
c. Tujuan Uji Organoleptik.....	26
d. Syarat Pelaksanaan Uji Organoleptik	26
e. KeterlibatanPancaInderaDalamUjiOrganoleptik.....	27
f. MetodologiOrganoleptikMakanan.....	27
6. Mikroorganisme.....	28
a. Pengertian	28
b. JenisMikroorganisme.....	28

c. Faktor Yang	
Mempengaruhi Pertumbuhan Mikroorganisme	30
C. Kerangka Konsep	32

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis dan Desain Penelitian	33
1. Jenis Penelitian	33
2. Desain Penelitian	33
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	33
1. Lokasi Penelitian	33
2. Waktu Penelitian.....	33
C. Alur Penelitian.....	34
D. Prosedur Pembuatan Ekstrak Lengkuas (Maserasi.....	35
E. Populasi, Sampel dan Besar Sampel.....	36
1. Populasi	36
2. Sampel	36
3. Besar Sampel	36
F. Variabel dan Definisi Operasional	37
1. Hubungan antar Variabel.....	37
2. Klasifikasi Variabel Penelitian	37
3. Variabel Definisi Operasional	38
G. Sumber Data dan Jenis Data	39
1. Sumber Data..	39
2. Jenis Data.....	39
H. Teknik Pengumpulan Data	39
1. Pengamatan secara organoleptic.....	39
2. Dokumentasi.....	40
I. Metode Analisa Data	41
1. Pengolahan Data	41
2. Analisis Data.....	41

BAB IV HASIL PENELITIAN

A. Data penelitian.....	42
-------------------------	----

1. Hasil Uji Organoleptik Bakso Tanpa Ekstrak	
Lengkuas.....	42
2. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas 1 gr	43
3. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas2 gr	44
4. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas3 gr	45
5. Hasil Uji Statistik	49

BAB V PEMBAHASAN

A. Hasil Uji Organoleptik Bakso Tanpa Ekstrak	
Lengkuas.....	52
B. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas 1 gr	52
C. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas 2 gr	53
D. Hasil Uji Organoleptik Bakso Diberi Ekstrak	
Lengkuas 3 gr	53
E. Hasil Uji Statistik	54

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan	55
B. Saran.....	56

DAFTAR PUSTAKA

LAMPIRAN