

DAFTAR TABEL

	Halaman
Tabel II.1 Penelitian Terdahulu	08
Tabel II. 2 Syarat Mutu Bakso.....	20
Tabel II. 3 Kandungan Kimia Lengkuas	22
Tabel III.1 Variabel Definisi Operasional	38
Tabel IV.1 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik BaksoTanpa Ekstrak Lengkuas Setelah Disimpan 3 Hari	42
Tabel IV.2 Hasil Pemeriksaan Kualitas Organoleptik Bakso Tanpa EkstrakLengkuas Selama 3Hari	43
Tabel IV.3 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Bakso Yang Diberi Ekstrak Lengkuas 1 gr Dan Disimpan Selama 3 Hari	43
Tabel IV.4 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Bakso Yang Diberi Ekstrak Lengkuas 2 gr Dan Disimpan Selama 3 Hari	44
Tabel IV.5 Hasil Rata-Rata Uji Organoleptik Bakso Yang Diberi Ekstrak Lengkuas 3 gr Dan Disimpan Selama 3 Hari	45
Tabel IV.6 Hasil Pemeriksaan Kualitas Organoleptik BaksoYang Diberi EkstrakLengkuas	45
Tabel IV.7 Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik Pada Bakso	47
Tabel IV.8 Hasil Uji Statistik Anova	50