

## DAFTAR TABEL

Tabel II.1 Standart Mutu Bakso Daging .....	12
Tabel II.2 Syarat Mutu <i>Sodium Tripolifosfat</i> Mutu Teknis .....	15
Tabel III.1 Definisi Oprasional Variabel .....	22
Tabel III.2 Kategori Penilaian Sensori Tekstur Bakso Daging.....	25
Tabel III.3 Kategori Penilaian Sensori Warna Bakso Daging .....	26
Tabel III.4 Kategori Penilaian Sensori Rasa Bakso Daging .....	26
Tabel III.5 Kategori Penilaian Sensori Bau Bakso Daging .....	27
Tabel III.6 Kategori Penilaian Keseluruhan Aspek .....	27
Tabel III.7 Kategori Penilaian Keseluruhan Perkomponen .....	28
Tabel IV.1 Hasil Pemeriksaan Fisik Tekstur Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023 .....	32
Tabel IV.2 Hasil Pemeriksaan Fisik Warna Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023 .....	33
Tabel IV.3 Hasil Pemeriksaan Fisik Rasa Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023 .....	34
Tabel IV.4 Hasil Pemeriksaan Fisik Bau Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023 .....	35
Tabel IV.5 Hasil Rekapitulasi Kualitas Fisik Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023.....	35
Tabel IV.6 Hasil Uji Kualitatif Boraks pada Bakso di Wilayah Pasar Pucang Anom Surabaya Tahun 2023 .....	36