

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	7
Manfaat Penelitian.....	7
TINJAUAN PUSTAKA	8
Bakso	8
Bahan Utama Pembuatan Bakso.....	10
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	13
Tepung Tapioka	14
Tepung Kacang Merah	17
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	24
Bumbu-bumbu dan Bahan Tambahan	26
Proses Pembuatan Bakso Ayam	30
Kualitas Fisik Bakso Ayam	34
Mikrostruktur Bakso Ayam.....	38
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	40
Landasan Teori	40

Hipotesis	41
MATERI DAN METODE.....	42
Waktu dan Tempat Penelitian.....	42
Materi	42
Metode	43
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	50
Kualitas Fisik Bakso dan Daging Ayam	50
Mikrostruktur Bakso Ayam.....	59
KESIMPULAN DAN SARAN.....	63
Kesimpulan	63
Saran.....	63
RINGKASAN.....	64
DAFTAR PUSTAKA.....	67
UCAPAN TERIMAKASIH.....	78
LAMPIRAN.....	81