

DAFTAR ISI

	Halaman
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	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Bahan Pembuatan Bakso	8
Bahan Utama	8
Daging ayam	9
Bahan Pengisi (Filler)	10
Tepung Tapioka	11
Tepung Kacang Merah	12
Bahan Pengikat (Binder)	14
STPP	14
Bahan Tambahan	15
Garam	16
Merica	17
Bawang putih	18
Es Batu	19
Proses Pembuatan Bakso	21
Penggilingan dan Pencampuran Bahan	21
Pembentukan Adonan	22
Perebusan	23
Kualitas Kimia Bakso	23
Kadar Air	24

Kadar Protein.....	25
Kadar Lemak	27
Kadar Karbohidrat.....	28
Kadar Abu.....	29
Glycemic Index	31
Kualitas Sensoris.....	32
Warna	33
Aroma	35
Tekstur.....	36
Rasa	37
Overall	38
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	40
Landasan Teori	40
Hipotesis.....	42
MATERI DAN METODE	43
Waktu dan Tempat Penelitian	43
Materi	43
Alat	43
Metode	44
Pebuatan Tepung Kacang Merah	44
Pembuatan Bakso	44
Pengujian Kualitas Kimia	45
Uji kadar air	45
Uji kadar protein	46
Uji kadar lemak	47
Uji kadar karbohidrat	48
Uji kadar abu	48
Glycemic Index Estimation.....	48
Pengujian Sensoris.....	49
Analisis data	50
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	52
Komposisi Kimia Bakso Ayam Kacang Merah.....	52
Kadar Air.....	53
Kadar Protein.....	55
Kadar Lemak	56
Kadar Abu.....	58
Kadar Karbohidrat.....	60
Glycemic Index Estimation.....	62
Kualitas Sensoris Bakso Ayam Kacang Merah	63
Warna	64
Aroma	67
Tekstur.....	69
Rasa	71
Overall	73

KESIMPULAN DAN SARAN	75
Kesimpulan.....	75
Saran.....	75
RINGKASAN	76
DAFTAR PUSTAKA	79
UCAPAN TERIMA KASIH.....	85
LAMPIRAN	87