

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
DAFTAR GAMBAR	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso Daging Ayam	5
Bahan Penyusun Bakso Daging Ayam	6
Tepung Daun Kelor	11
Aktivitas Antioksidan	13
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam	15
Warna	16
Aroma	16
Tekstur	17
Rasa	18
Daya terima	19
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	20
Landasan Teori	20
Hipotesis	21

MATERI DAN METODE	22
Waktu dan Tempat Penelitian.....	22
Materi.....	22
Alat	22
Bahan	22
Metode.....	23
Persiapan Alat dan Bahan.....	23
Pembuatan Bakso Daging Ayam.....	23
Pengujian Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam	24
Pengujian Sensoris Bakso Daging Ayam	25
Analisis Data.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam	28
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam.....	30
Warna.....	31
Tekstur	33
Aroma.....	35
Rasa	35
Daya Terima.....	36
KESIMPULAN DAN SARAN.....	39
Kesimpulan.....	39
Saran	39
RINGKASAN	40
DAFTAR PUSTAKA.....	44
UCAPAN TERIMA KASIH.....	50
LAMPIRAN	52