

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PERSETUJUAN.....	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
SURAT KETERANGAN.....	v
HALAMAN PERNYATAAN.....	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT.....	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Bakso	7
Bahan Utama Pembuatan Bakso	9
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>).....	11
Tepung Tapioka	12
Tepung Umbi Garut	14
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>).....	20
Bumbu-Bumbu dan Bahan Tambahan	22
Proses Pembuatan Bakso Ayam	25
Emulsi Produk Daging	27
Kualitas Fisik Bakso Ayam	28
Mikrostruktur Bakso Ayam.....	33
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	35
Landasan Teori	35
Hipotesis	37
MATERI DAN METODE.....	38
Waktu dan Tempat Penelitian	38
Materi	38

Metode	39
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	46
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam Tepung Garut	46
Mikrostruktur Bakso Daging Ayam	53
KESIMPULAN DAN SARAN.....	57
Kesimpulan	57
Saran	57
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	61
UCAPAN TERIMA KASIH	70
LAMPIRAN	73