

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	iv
SURAT KETERANGAN.....	v
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	vi
INTISARI.....	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	2
Manfaat Penelitian	2
TINJAUAN PUSTAKA.....	4
Bakso Ayam	4
Bahan Penyusun Bakso.....	5
Bahan Pengisi (<i>filler</i>)	6
Bahan Pengikat (<i>binder</i>)	8
Bumbu-bumbu.....	8
Sodium Tripolifosfat (STPP).....	9
Es atau Air Es	10
Talas.....	10
Tepung Talas	12
Karakteristik Kimia Bakso Ayam	14
Kadar air	14
Kadar Protein	15
Kadar Lemak.....	16
Karakteristik Organoleptik Bakso Ayam	17
Warna.....	17
Rasa.....	18
Aroma.....	18
Tekstur	19
Daya Terima	20
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	22

Landasan Teori.....	22
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian.....	24
Materi.....	24
Metode.....	24
Pembuatan Tepung Talas.....	24
Pembuatan Bakso Ayam	25
Uji Karakteristik Kimia.....	26
Uji Karakteristik Organoleptik	26
Analisis Data	27
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	28
Karakteristik Kimia Bakso Ayam Broiler	28
Kadar Air.....	29
Kadar Protein	31
Kadar Lemak.....	32
Karakteristik Organoleptik Bakso Ayam Broiler	34
Warna.....	35
Rasa.....	36
Aroma.....	37
Tekstur	38
Daya terima	39
KESIMPULAN DAN SARAN	41
Kesimpulan	41
Saran	41
RINGKASAN	42
DAFTAR PUSTAKA	46
LAMPIRAN	50