

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI	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	5
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA	7
Bakso Daging Ayam	7
Bahan Pembuatan Bakso	9
Bahan utama	9
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	12
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	16
Bahan tambahan	17
Daun Katuk	21
Tahapan Pembuatan Bakso	24
Penggilingan Daging	24
Pembuatan Adonan Bakso	25
Pencetakan Adonan Bakso	26
Pemasakan Bakso	26
Emulsi Produk Olahan Daging	27
Penyimpanan Bakso	28
Aktivitas Antioksidan	29
Kualitas Kimia	33
Kadar Air	34
Kadar Protein	35
Kadar Lemak	36
Kualitas Sensoris Bakso	38

Warna.....	39
Aroma.....	40
Kekenyalan.....	41
Rasa.....	42
Daya Terima.....	42
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	44
Landasan Teori.....	44
Hipotesis.....	46
MATERI DAN METODE	47
Waktu dan Tempat Penelitian.....	47
Materi.....	47
Metode.....	48
Pembuatan Tepung Daun Katuk	48
Pembuatan Bakso	49
Uji Aktivitas Antioksidan (Angka DPPH)	52
Uji Kualitas Kimia	53
Kualitas Sensoris.....	55
Analisis Data.....	56
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	57
Aktivitas Antioksidan.....	57
Kualitas Kimia	60
Kadar Air	60
Kadar Protein	63
Kadar Lemak	65
Kualitas Sensoris.....	68
Warna.....	69
Rasa.....	71
Kekenyalan.....	72
Aroma.....	72
Daya Terima.....	74
KESIMPULAN DAN SARAN.....	76
Kesimpulan.....	76
Saran	76
RINGKASAN	77
DAFTAR PUSTAKA.....	81
UCAPAN TERIMA KASIH.....	89
LAMPIRAN.....	91