

## DAFTAR ISI

<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Bakso Ayam .....	5
Tepung Ubi Jalar Putih .....	6
Bahan-Bahan Penyusun Bakso Ayam.....	7
Daging ayam .....	7
Bahan pengisi.....	7
Air Es.....	8
Bumbu-bumbu .....	9
Komposisi Kimia Bakso Daging Ayam.....	11
Kadar air .....	11
Kadar protein .....	12
Kadar lemak .....	12
Kadar kolagen .....	13
Sifat Sensoris Bakso Daging Ayam .....	13
Warna.....	13
Rasa.....	14
Aroma.....	14
Tekstur .....	15
Daya terima .....	15
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>17</b>
Landasan Teori .....	17
Hipotesis .....	18
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>19</b>
Materi .....	19
Metode Penelitian .....	20
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>24</b>
Komposisi Kimia Daging Ayam .....	24
Komposisi Kimia Bakso Daging Ayam.....	24



Kadar air .....	25
Kadar protein .....	26
Kadar lemak .....	28
Kadar kolagen .....	29
Sifat Sensoris Bakso Daging Ayam .....	30
Warna .....	30
Rasa .....	32
Aroma .....	33
Tekstur .....	34
Daya terima .....	35
<b>KESIMPULAN DAN SARAN .....</b>	<b>37</b>
Kesimpulan .....	37
Saran .....	37
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>38</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>41</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>45</b>
<b>LAMPIRAN .....</b>	<b>47</b>