

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
SURAT KETERANGAN	v
HALAMAN DEDIKASI.....	vi
PERNYATAAN BEBAS PLAGIASI.....	vii
INTISARI	viii
ABSTRACT	ix
DAFTAR ISI.....	x
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
Penyimpanan Kulkas.....	5
Daging ayam	7
Bakso	8
Bahan Penyusun Bakso	9
Propolis	12
Kualitas Kimia Bakso.....	14
Total Mikroba Bakso.....	16
Kualitas Fisik Bakso	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESA.....	21
Landasan Teori	21
Hipotesis.....	22

MATERI DAN METODE	23
Materi	23
Metode	24
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	33
Kualitas Kimia Bakso Ayam.....	33
<i>Total Plate Count</i>	39
Kualitas Fisik Bakso Ayam	40
KESIMPULAN DAN SARAN.....	47
Kesimpulan.....	47
Saran.....	47
RINGKASAN	48
DAFTAR PUSTAKA.....	52
UCAPAN TERIMA KASIH.....	59
LAMPIRAN	61