

## 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>HALAMAN PERNYATAAN</b>	<b>v</b>
<b>INTISARI</b>	<b>vi</b>
<b>ABSTRACT</b>	<b>vii</b>
<b>DAFTAR ISI</b>	<b>viii</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>x</b>
<b>DAFTAR GAMBAR</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>5</b>
Daging Ayam Broiler	5
Bakso Daging Ayam	6
Daun Sengkubak	7
Infusa	9
Pengemasan <i>Retort</i>	10
Ketengikan	11
Kualitas Sensoris	12
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>15</b>
Landasan Teori	15
Hipotesis	16
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>18</b>
Waktu dan Tempat Penelitian	18
Materi Penelitian	18
Metode Penelitian	19
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b>	<b>23</b>
Uji Ketengikan Bakso Ayam	23
Kualitas Sensoris Bakso Ayam	27
<b>KESIMPULAN DAN SARAN</b>	<b>39</b>

Kesimpulan.....	39
Saran.....	39
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>41</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>50</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH.....</b>	<b>56</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>58</b>