

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	iii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iv
PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI.....	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
ARTI LAMBANG DAN SINGKATAN	xi
INTISARI	xii
ABSTRACT	xiii
PRAKATA.....	xiv
PENGANTAR	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan.....	2
Manfaat.....	2
TINJAUAN PUSTAKA	3
Daging Ayam Broiler	3
Bakso Daging Ayam.....	3
Sengkubak (<i>Phycnarrhena cauliflora</i>).....	4
Asam Glutamat	5
Proses Ekstraksi	5
Proses Sterilisasi.....	6
Pengemasan Retort	6
Kualitas Fisik Bakso	7
Nilai pH.....	7
Daya Ikat Air	7
Keempukan (<i>Firmness</i>)	7
Komposisi Kimia Bakso.....	8
Kadar Air	8
Kadar Protein.....	8
Kadar Lemak	9
Kualitas Sensoris Bakso.....	9
Warna kecokelatan	9
Rasa Gurih	10
Rasa Pahit.....	10
Aroma khas daun	10
Pengujian Total Mikroba Bakso.....	11
Total Plate Count (TPC).....	11
Pengujian Kadar Asam Glutamat Bakso.....	12
Angka Kecukupan Gizi Bakso	12

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	13
Landasan Teori	13
Hipotesis	13
MATERI DAN METODE	15
Waktu dan Tempat Penelitian	15
Materi Penelitian	15
Bahan Penelitian	15
Alat Penelitian.....	15
Metode Penelitian	16
Rancangan Percobaan	16
Pengumpulan sampel	16
Proses Ekstraksi Sengkubak	16
Aplikasi Ekstrak Sengkubak dalam Bakso	17
Pengemasan bakso	18
Pengujian Kualitas Fisik.....	19
Pengujian Kualitas Kimia	21
Pengujian Kualitas Sensoris	22
Pengujian Total Mikroba	23
Pengujian Kadar Asam Glutamat.....	24
Angka Kecukupan Gizi (AKG).....	26
Analisis Statistik.....	26
HASIL DAN PEMBAHASAN	27
Kualitas Fisik Bakso Daging Ayam	27
pH.....	27
Daya Ikat Air	29
Keempukan (<i>Firmness</i>)	30
Kualitas Kimia Bakso Ayam.....	32
Kadar Air	32
Kadar Protein.....	34
Kadar Lemak	35
Kualitas Sensoris Bakso Ayam.....	36
Warna.....	37
Rasa gurih	38
Rasa pahit	39
Aroma daun	40
Tekstur bakso	41
Total Mikroba Bakso Ayam.....	42
Kadar Asam Glutamat Bakso Ayam	44
Angka Kecukupan Gizi (AKG)	46
KESIMPULAN DAN SARAN	48
Kesimpulan	48
Saran	48
RINGKASAN	49
SUMMARY	54
DAFTAR PUSTAKA.....	59
LAMPIRAN	67