

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso	6
Bahan Utama Penyusun Bakso	8
Daging Ayam Joper	8
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	9
Tepung Tapioka	10
Tepung Sukun	12
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	15
<i>Sodium Tripolyphosphate</i> (STPP)	16
Putih Telur	16
Bumbu-bumbu dan Bahan Tambahan	17
Bawang Putih	17
Garam	18
Gula	19
Merica	19
Es Batu Atau Air Es	20
Proses Pembuatan Bakso	21
Penggilingan dan Pencampuran Bumbu	21
Pencetakan	22
Perebusan	22
Kualitas Fisik Bakso Ayam Joper	23
Nilai pH	23
Daya Ikat Air (DIA)	24
Tekstur	26
Warna	27
<i>Cooking Yield</i>	28
Mikrostruktur	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	33
Landasan Teori	33

Hipotesis.....	34
MATERI DAN METODE	35
Waktu dan Lokasi Penelitian	35
Materi.....	35
Metode.....	36
Pembuatan Tepung Sukun.....	36
Pembuatan Bakso	37
Rancangan Penelitian	38
Uji Kualitas Fisik Bakso Ayam Joper	39
Analisis Data	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	43
Kualitas Fisik	43
Nilai pH.....	43
Daya Ikat Air (DIA)	45
Tekstur	48
<i>Cooking Yield</i>	58
Warna.....	60
Mikrostruktur.....	64
KESIMPULAN DAN SARAN.....	68
Kesimpulan.....	68
Saran	68
RINGKASAN	69
DAFTAR PUSTAKA.....	71
UCAPAN TERIMA KASIH.....	82
LAMPIRAN	85