

DAFTAR ISI

JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN PERSEMBAHAN.....	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
SURAT KETERANGAN.....	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL.....	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian.....	5
Manfaat Penelitian.....	5
TINJAUAN PUSTAKA.....	6
Bakso	6
Bahan Penyusun Bakso	7
Bahan Utama	7
Bahan Pengisi (Filler)	9
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>)	14
Bahan Tambahan	16
Proses Pembuatan Bakso	19
Penggilingan daging.....	19
Pembuatan dan Pencampuran Adonan.....	20
Pencetakan	21
Perebusan	21
Kualitas Fisik	22
Nilai pH.....	22
Daya Ikat Air	23
Tekstur.....	25
Uji Warna.....	28
Mikrostruktur Daging	29
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	33
Landasan Teori.....	33
Hipotesis.....	34

MATERI DAN METODE	35
Lokasi dan Waktu Penelitian	35
Materi	35
Metode	36
Pembuatan Tepung Talas	36
Pembuatan Bakso Daging Ayam Petelur Afkir.....	36
Pengujian Kualitas Fisik	39
Uji Warna.....	41
Pengujian Mikrostruktur.....	42
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
Kualitas Fisik Bakso Ayam Petelur Afkir Tepung Talas	45
Nilai pH.....	45
Daya Ikat Air	47
Tekstur.....	51
Cooking Yield	58
Warna.....	61
Mikrostruktur Bakso Daging Ayam	65
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
Kesimpulan.....	70
Saran.....	70
RINGKASAN	71
DAFTAR PUSTAKA	73
UCAPAN TERIMA KASIH	90
LAMPIRAN	93