

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
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	5
Bakso Ayam	5
Bahan Pembuatan Bakso	6
Bahan utama	6
Bahan pengisi (<i>filler</i>)	8
Bahan pengikat (<i>binder</i>)	14
Bahan tambahan	15
Proses Pembuatan Bakso	17
Penggilingan dan pencampuran bumbu (<i>grinding and mixing</i>)	18
Pencetakan adonan	19
Perebusan (<i>cooking</i>)	19
Kualitas Kimia Bakso Ayam	20
Kadar air	20
Kadar protein	21
Kadar lemak	22
Kadar abu	23
Kadar karbohidrat	23
Kadar serat pangan	24
Estimasi indeks glikemik	25
Kualitas Sensoris Bakso Ayam	26
Warna	26
Rasa	27
Aroma	28
Tekstur	29
Daya terima	30
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	31
Landasan Teori	31
Hipotesis	32

MATERI DAN METODE	33
Waktu dan Lokasi Penelitian	33
Materi.....	33
Metode.....	34
Pembuatan tepung sukun.....	34
Pembuatan bakso	34
Uji kualitas kimia.....	35
Uji kualitas sensoris.....	41
Analisis data	41
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	42
Kualitas Kimia	42
Kadar air.....	42
Kadar protein.....	44
Kadar lemak	45
Kadar abu.....	47
Kadar karbohidrat.....	49
Kadar serat pangan.....	50
Estimasi indeks glikemik.....	53
Kualitas Sensoris	54
Warna.....	55
Rasa	58
Aroma.....	60
Tekstur	61
Daya terima	64
KESIMPULAN DAN SARAN.....	66
Kesimpulan.....	66
Saran	66
RINGKASAN	67
DAFTAR PUSTAKA.....	70
UCAPAN TERIMA KASIH.....	80
LAMPIRAN	83