

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN	x
INTISARI	xi
ABSTRACT	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian.....	3
Manfaat Penelitian.....	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso.....	5
Daging Ayam Broiler.....	5
Bahan Pengisi (<i>filler</i>).....	6
Bumbu-bumbu.....	7
Sodium Tripolifosfat (STPP).....	9
Es atau Air Es.....	9
Ketan Hitam.....	10
Tepung Ketan Hitam.....	11
Aktivitas Antioksidan.....	12
Kualitas Fisik Bakso.....	14
Nilai pH.....	14
Daya Ikat Air.....	15
Keempukan (<i>firmness</i>).....	16
Mikrostruktur.....	17
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	19
Landasan Teori.....	19
Hipotesis.....	20
MATERI DAN METODE	21
Waktu dan Lokasi Penelitian.....	21
Materi.....	21

Metode.....	22
Pembuatan Tepung Ketan Hitam	22
Pembuatan Bakso Ayam	22
Uji Aktivitas Antioksidan	23
Uji Kualitas Fisik	24
Uji Mikrostruktur	26
Analisis Data.....	28
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	29
Aktivitas Antioksidan Bakso Ayam Broiler	29
Kualitas Fisik Bakso Ayam Broiler	32
Nilai pH.....	32
Daya Ikat Air (DIA)	34
Keempukan (<i>firmness</i>)	37
Karakteristik Mikrostruktur Bakso Ayam Broiler.....	39
KESIMPULAN DAN SARAN.....	45
Kesimpulan.....	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	50
UCAPAN TERIMA KASIH.....	56
LAMPIRAN	58