

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
HALAMAN SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Daging Ayam Petelur Afkir	5
<i>Non-Meat Protein</i>	6
Tepung Terong Ungu	7
Bahan Baku Pembuatan Bakso	10
Proses Pembuatan Bakso	15
Emulsi Produk Daging	17
Kualitas Fisik	18
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	28
Landasan Teori	28
Hipotesis.....	29
MATERI DAN METODE	30
Materi.....	30
Metode.....	31
HASIL DAN PEMBAHASAN	37
pH.....	37
Daya Ikat Air (DIA).....	38
Tekstur	40
Warna	44
Mikrostruktur.....	46
KESIMPULAN DAN SARAN	50
Kesimpulan.....	50
Saran.....	50
RINGKASAN	51
DAFTAR PUSTAKA	53
UCAPAN TERIMA KASIH	64
LAMPIRAN	66