

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	i
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	4
Manfaat Penelitian	4
TINJAUAN PUSTAKA	5
Bakso.....	5
Bahan Pembuatan Bakso	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	8
STPP	15
Kualitas Kimia Bakso	23
Kadar Lemak Bakso	24
Kadar Protein Bakso	25
Kadar Air Bakso	25
Kadar Abu Bakso	26
Kadar Karbohidrat Bakso	27
Indeks Glikemik	28
Kualitas Sensoris Bakso	29
Warna.....	30
Aroma.....	31
Tekstur	31
Rasa	32
Daya terima	32
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	34
Landasan Teori.....	34
Hipotesis.....	36

MATERI DAN METODE	37
Waktu dan Tempat Penelitian.....	37
Materi.....	37
Metode.....	37
Pembuatan Bakso Daging Ayam.....	37
Pengujian kualitas kimia	39
Indeks Glikemik	43
Pengujian Sensoris Bakso Daging Ayam	43
Analisis Data	44
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	45
Kualitas Kimia	45
Kadar Air	45
Kadar Protein	48
Kadar Karbohidrat	50
Kadar Lemak	52
Kadar Abu	55
Indeks Glikemik	56
Kualitas Sensoris	58
Warna	59
Aroma.....	61
Tekstur	63
Rasa	65
Daya Terima.....	67
KESIMPULAN DAN SARAN.....	70
Kesimpulan.....	70
Saran	70
RINGKASAN	71
DAFTAR PUSTAKA.....	75
UCAPAN TERIMA KASIH.....	87
LAMPIRAN	89