

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN.....	iii
HALAMAN 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.....	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso Ayam	6
Bahan Pembuatan Bakso Ayam.....	8
Daging Ayam	8
Bahan Pengisi.....	9
Bahan pengikat	10
Bumbu - bumbu	11
Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i>)	12
Aktivitas Antioksidan.....	16
Sifat kimia Bakso Ayam	18
Kadar air.	18
Kadar Protein.	19
Kadar Lemak.....	19
Penyimpanan Dingin.....	20

LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS.....	21
Landasan Teori	21
Hipotesis	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu dan Tempat Penelitian	24
Materi Penelitian.....	24
Alat	24
Bahan	24
Metode Penelitian.....	25
Pembuatan ekstrak bunga telang.....	25
Pembuatan bakso	26
Rancangan Pengujian	27
Penyimpanan Suhu <i>Refrigerator</i>	28
Pengujian Komposisi Kimia Bakso	29
Pengujian Aktivitas Antioksidan	29
Analisis Data	30
HASIL DAN PEMBAHASAN	31
Aktivitas Antioksidan.....	31
Sifat kimia	35
Kadar Air.....	35
Kadar Protein	39
Kadar Lemak	41
KESIMPULAN DAN SARAN	45
Kesimpulan	45
Saran	45
RINGKASAN	46
DAFTAR PUSTAKA.....	53
UCAPAN TERIMA KASIH.....	60
LAMPIRAN	63