

## DAFTAR ISI

	Halaman
<b>HALAMAN JUDUL</b> .....	<b>i</b>
<b>HALAMAN PERSETUJUAN</b> .....	<b>ii</b>
<b>HALAMAN PENGESAHAN</b> .....	<b>iii</b>
<b>SURAT KETERANGAN</b> .....	<b>iv</b>
<b>HALAMAN PERSEMBAHAN</b> .....	<b>v</b>
<b>HALAMAN PERNYATAAN</b> .....	<b>vi</b>
<b>INTISARI</b> .....	<b>vii</b>
<b>ABSTRACT</b> .....	<b>viii</b>
<b>DAFTAR ISI</b> .....	<b>ix</b>
<b>DAFTAR TABEL</b> .....	<b>xi</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b> .....	<b>xii</b>
<b>PENDAHULUAN</b> .....	<b>1</b>
Latar Belakang .....	1
Tujuan Penelitian .....	4
Manfaat Penelitian .....	4
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b> .....	<b>5</b>
Bakso.....	5
Ayam Petelur Afkir .....	7
Tepung Terong Ungu.....	8
Kualitas Kimia .....	14
Kadar Air .....	14
Kadar Lemak.....	14
Kadar Protein .....	15
Kadar Abu .....	16
Kadar Karbohidrat .....	16
Serat Pangan ( <i>Dietary Fiber</i> ).....	17
Aktivitas Antioksidan.....	18
DPPH .....	19
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b> .....	<b>20</b>
Landasan Teori.....	20
Hipotesis.....	21
<b>MATERI DAN METODE</b> .....	<b>22</b>
Lokasi dan Waktu Penelitian .....	22
Materi.....	22
Metode.....	23
Pembuatan Tepung Terong Ungu .....	23
Pembuatan Bakso .....	23
Uji Kualitas Kimia Bakso Ayam Petelur Afkir .....	25
Uji Aktivitas Antioksidan .....	28
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN</b> .....	<b>29</b>
Kualitas Kimia .....	29
Kadar Air .....	29
Kadar Protein .....	30

Kadar Lemak .....	31
Kadar Abu .....	33
Kadar Karbohidrat .....	34
Kadar Serat Pangan .....	35
Aktivitas Antioksidan.....	36
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>38</b>
Kesimpulan.....	38
Saran .....	38
<b>RINGKASAN .....</b>	<b>39</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA.....</b>	<b>41</b>
<b>UCAPAN TERIMAKASIH.....</b>	<b>50</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>52</b>