

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KETERANGAN.....	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	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	4
TINJAUAN PUSTAKA.....	5
Bakso.....	5
Daging Sapi	6
Daging Ayam Bangkok Jantan Afkir	7
Bahan Tambahan	8
Nilai pH (Derajat Keasaman)	10
Daya Ikat Air	10
Keempukkan.....	11
Uji Mikrostruktur	12
Warna	13
Rasa	14
Aroma	14
Tekstur.....	15
Daya Terima	16
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	17
Landasan Teori.....	17
Hipotesis	18
MATERI DAN METODE	19
Waktu dan Tempat Penelitian.....	19
Materi.....	19
Metode.....	20
HASIL DAN PEMBAHASAN	26

Kualitas Fisik Bakso.....	26
Mikrostruktur Bakso	30
Kualitas Sensoris Bakso	33
KESIMPULAN DAN SARAN	38
Kesimpulan	38
Saran	38
RINGKASAN.....	39
DAFTAR PUSTAKA	43
UCAPAN TERIMA KASIH	49
LAMPIRAN	51