

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 LAMPIRAN	xii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	3
Manfaat Penelitian	3
TINJAUAN PUSTAKA	4
Bakso.....	4
Bahan Penyusun Bakso	6
Bahan Pengisi (<i>Filler</i>)	7
Bahan Pengikat (<i>Binder</i>).....	10
Bahan Tambahan	11
Bunga Telang (<i>Clitoria ternatea</i>).....	13
Sifat Fisik	15
Sifat Sensoris.....	20
LANDASAN TEORI	25
Landasan Teori.....	25
Hipotesis.....	26
MATERI DAN METODE	28
Waktu dan Lokasi Penelitian	28
Materi.....	28
Metode.....	29
HASIL DAN PEMBAHASAN	34
Sifat Fisik Bakso Daging Ayam.....	34
Sifat Sensoris Bakso Daging Ayam	44
KESIMPULAN DAN SARAN	56

Kesimpulan	56
Saran	56
RINGKASAN	58
DAFTAR PUSTAKA.....	67
UCAPAN TERIMAKASIH.....	75
LAMPIRAN	78