

## DAFTAR ISI

<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 GAMBAR</b>	<b>xi</b>
<b>DAFTAR TABEL</b>	<b>xii</b>
<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	<b>xiii</b>
<b>PENDAHULUAN</b>	<b>1</b>
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
<b>TINJAUAN PUSTAKA</b>	<b>6</b>
Bakso	6
Bahan Pembuatan Bakso	6
Daging Ayam Broiler	6
Bahan Pengisi ( <i>Filler</i> )	7
Bahan Tambahan	9
Jintan Hitam ( <i>Nigella sativa</i> L.)	11
Aktivitas Antioksidan	12
Kualitas Kimia Bakso	14
Kadar air	14
Kadar protein	15
Kadar lemak	16
Kadar Abu	17
Kualitas Sensoris Bakso	18
Warna	18
Aroma	19
Rasa	19
Tekstur	20
Daya Terima	21
<b>LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	<b>22</b>
Landasan Teori	22
Hipotesis	23
<b>MATERI DAN METODE</b>	<b>24</b>
Waktu dan Lokasi Penelitian	24
Materi	24
Alat	24
Bahan	24
Metode	25
Pembuatan bakso daging ayam	25

Uji aktivitas antioksidan .....	26
Uji Kualitas Kimia .....	27
Uji sensoris bakso .....	28
Analisis data.....	28
<b>HASIL DAN PEMBAHASAN.....</b>	<b>30</b>
Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam .....	30
Kualitas Kimia Bakso Daging Ayam .....	32
Kadar air .....	32
Kadar Protein .....	34
Kadar Lemak.....	36
Kadar Abu .....	37
Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam .....	39
Warna .....	39
Aroma .....	41
Rasa .....	42
Tekstur .....	44
Daya Terima.....	45
<b>KESIMPULAN DAN SARAN.....</b>	<b>47</b>
Kesimpulan .....	47
Saran.....	47
<b>RINGKASAN.....</b>	<b>48</b>
<b>DAFTAR PUSTAKA .....</b>	<b>52</b>
<b>UCAPAN TERIMA KASIH .....</b>	<b>61</b>
<b>LAMPIRAN.....</b>	<b>63</b>