

DAFTAR ISI

| | Halaman |
|---|---------|
| 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 LAMPIRAN | xii |
| PENDAHULUAN | 1 |
| Latar Belakang..... | 1 |
| Tujuan Penelitian..... | 4 |
| Manfaat Penelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Bakso..... | 5 |
| <i>Basreng</i> | 6 |
| Bahan Baku <i>Basreng</i> | 7 |
| Daging ayam | 7 |
| Bahan pengisi..... | 7 |
| Tepung kentang | 8 |
| Bahan tambahan | 9 |
| Kualitas Fisik <i>Basreng</i> | 11 |
| Uji <i>Texture Profile Analysis</i> | 11 |
| Mikrostruktur <i>Basreng</i> | 12 |
| Kualitas Sensoris <i>Basreng</i> | 13 |
| Warna..... | 13 |
| Aroma..... | 13 |
| Rasa..... | 14 |
| Tekstur | 14 |
| Daya Terima..... | 14 |

| | |
|---|-----------|
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 16 |
| Landasan Teori | 16 |
| Hipotesis | 18 |
| MATERI DAN METODE | 19 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 19 |
| Materi | 19 |
| Alat | 19 |
| Bahan | 19 |
| Metode | 20 |
| Pembuatan <i>basreng</i> daging ayam | 20 |
| Pengujian kualitas fisik | 21 |
| Pengujian mikrostruktur | 22 |
| Pengujian kualitas sensoris <i>basreng</i> ayam | 24 |
| Analisis data | 26 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 27 |
| Kualitas Fisik <i>Basreng</i> | 27 |
| <i>Crispiness</i> | 27 |
| <i>Crunchiness</i> | 28 |
| <i>Hardness</i> | 30 |
| Kualitas Mikrostruktur <i>Basreng</i> | 31 |
| Kualitas Sensoris <i>Basreng</i> | 35 |
| Warna | 35 |
| Aroma | 36 |
| Rasa | 37 |
| Tekstur | 39 |
| Daya Terima | 40 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 42 |
| Kesimpulan | 42 |
| Saran | 42 |
| RINGKASAN | 43 |
| DAFTAR PUSTAKA | 46 |
| UCAPAN TERIMA KASIH | 53 |
| LAMPIRAN | 56 |