

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PERSETUJUAN	ii
HALAMAN PENGESAHAN	iii
SURAT KEREANGAN	iv
HALAMAN PERSEMBAHAN	v
HALAMAN PERNYATAAN	vi
INTISARI	vii
ABSTRACT	viii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang	1
Tujuan Penelitian	5
Manfaat Penelitian	5
TINJAUAN PUSTAKA	6
Bakso.....	6
Bakso Goreng.....	8
Bahan Baku Bakso Goreng Ayam	10
Daging ayam	10
Bahan pengisi.....	11
Bahan tambahan	12
Tepung umbi garut	14
Kualitas Fisik	16
Uji <i>Texture Profile Analysis</i>	16
Kualitas Mikrostruktur	17
Kualitas Sensoris	18
Warna.....	18
Aroma.....	19
Rasa.....	20
Tekstur	20
Daya Terima.....	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22
Landasan Teori.....	22
Hipotesis.....	23
MATERI DAN METODE	24
Waktu Dan Lokasi Penelitian	24
Materi.....	24
Alat	24

Bahan	25
Metode.....	25
Pembuatan Bakso Goreng Daging Ayam.....	25
Pengujian Fisik	27
Pengujian mikrostruktur	27
Pengujian Sensoris	30
Analisis statistik	31
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	32
Kualitas Fisik <i>Basreng</i> Daging Ayam.....	32
<i>Hardness</i>	32
<i>Crispiness</i>	33
<i>Crunchiness</i>	35
Kualitas Mikrostruktur <i>Basreng</i> Daging Ayam	36
Kualitas Sensoris <i>Basreng</i> Daging Ayam	40
Warna.....	40
Aroma.....	41
Rasa.....	42
Tekstur	43
Daya Terima.....	44
KESIMPULAN DAN SARAN	46
Kesimpulan.....	46
Saran	46
RINGKASAN	47
DAFTAR PUSTAKA.....	51
UCAPAN TERIMA KASIH.....	61
LAMPIRAN	63