

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 GAMBAR	xi
DAFTAR TABEL.....	xii
DAFTAR LAMPIRAN.....	xiii
PENDAHULUAN	1
Latar Belakang.....	1
Tujuan Penelitian	6
Manfaat Penelitian	6
TINJAUAN PUSTAKA.....	7
Bakso.....	7
<i>Basreng</i>	8
Bahan Penyusun <i>Basreng</i>	10
Daging Ayam	10
Bahan Pengisi	11
Bahan Tambahan	12
Tepung Ubi Jalar Ungu	14
Kualitas Fisik <i>Basreng</i>	16
Uji <i>Texture Profile Analysis</i>	16
Mikrostruktur <i>Basreng</i>	18
Kualitas Sensoris <i>Basreng</i>	19
Warna.....	19
Aroma.....	19
Rasa.....	20
Tekstur.....	20
Daya Terima	21
LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	22

Landasan Teori	22
Hipotesis	24
MATERI DAN METODE	25
Waktu dan Lokasi Penelitian	25
Materi	25
Alat	25
Bahan	25
Metode	26
Pembuatan <i>Basreng</i> Daging Ayam	26
Pengujian Kualitas Fisik	27
Pengujian Mikrostruktur	28
Pengujian Kualitas Sensoris	31
Analisis Statistik	32
HASIL DAN PEMBAHASAN	33
Kualitas Fisik <i>Basreng</i>	33
<i>Crispiness</i>	34
<i>Crunchiness</i>	36
<i>Hardness</i>	39
Mikrostruktur <i>Basreng</i>	42
Kualitas Sensoris <i>Basreng</i>	47
Warna	48
Aroma	51
Rasa	53
Tekstur	56
Daya Terima	58
KESIMPULAN DAN SARAN	61
Kesimpulan	61
Saran	61
RINGKASAN	62
DAFTAR PUSTAKA	66
UCAPAN TERIMA KASIH	73
LAMPIRAN	76