

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 | 4 |
| Manfaat Penelitian | 4 |
| TINJAUAN PUSTAKA | 5 |
| Daging Ayam Broiler | 5 |
| Bakso Daging Ayam..... | 6 |
| Tahapan Pembuatan Bakso..... | 7 |
| Bahan Utama..... | 8 |
| Bahan Pengisi..... | 8 |
| Air Es | 10 |
| Bumbu-Bumbu | 11 |
| Buah Naga Merah..... | 13 |
| Aktivitas Antioksidan | 17 |
| Komposisi Kimia Bakso Daging Ayam..... | 20 |
| Kualitas Sensoris Bakso Daging Ayam | 22 |
| LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS | 26 |
| Landasan Teori..... | 26 |
| Hipotesis | 28 |
| MATERI DAN METODE | 29 |
| Waktu dan Tempat Penelitian | 29 |
| Materi Penelitian | 29 |
| Alat penelitian..... | 29 |
| Bahan penelitian..... | 29 |
| Metode Penelitian | 30 |
| Persiapan alat dan bahan..... | 30 |
| Pembuatan jus buah naga merah..... | 30 |
| Pembuatan bakso daging ayam | 30 |
| Uji aktivitas antioksidan | 31 |
| Uji kualitas kimia bakso daging ayam | 32 |
| Uji kualitas sensoris bakso daging ayam | 33 |
| Analisis data..... | 34 |
| HASIL DAN PEMBAHASAN | 35 |



| | |
|---|-----------|
| Aktivitas Antioksidan Bakso Daging Ayam | 35 |
| Kualitas Kimia | 37 |
| Kadar air..... | 37 |
| Kadar protein..... | 38 |
| Kadar lemak | 40 |
| Kadar kolagen | 41 |
| Kualitas Sensoris | 42 |
| Warna..... | 42 |
| Aroma..... | 43 |
| Rasa..... | 44 |
| Tekstur | 45 |
| Daya Terima Keseluruhan Nilai Sensoris | 47 |
| KESIMPULAN DAN SARAN..... | 49 |
| Kesimpulan | 49 |
| Saran | 49 |
| RINGKASAN..... | 50 |
| DAFTAR PUSTAKA..... | 54 |
| UCAPAN TERIMA KASIH..... | 63 |
| LAMPIRAN..... | 65 |